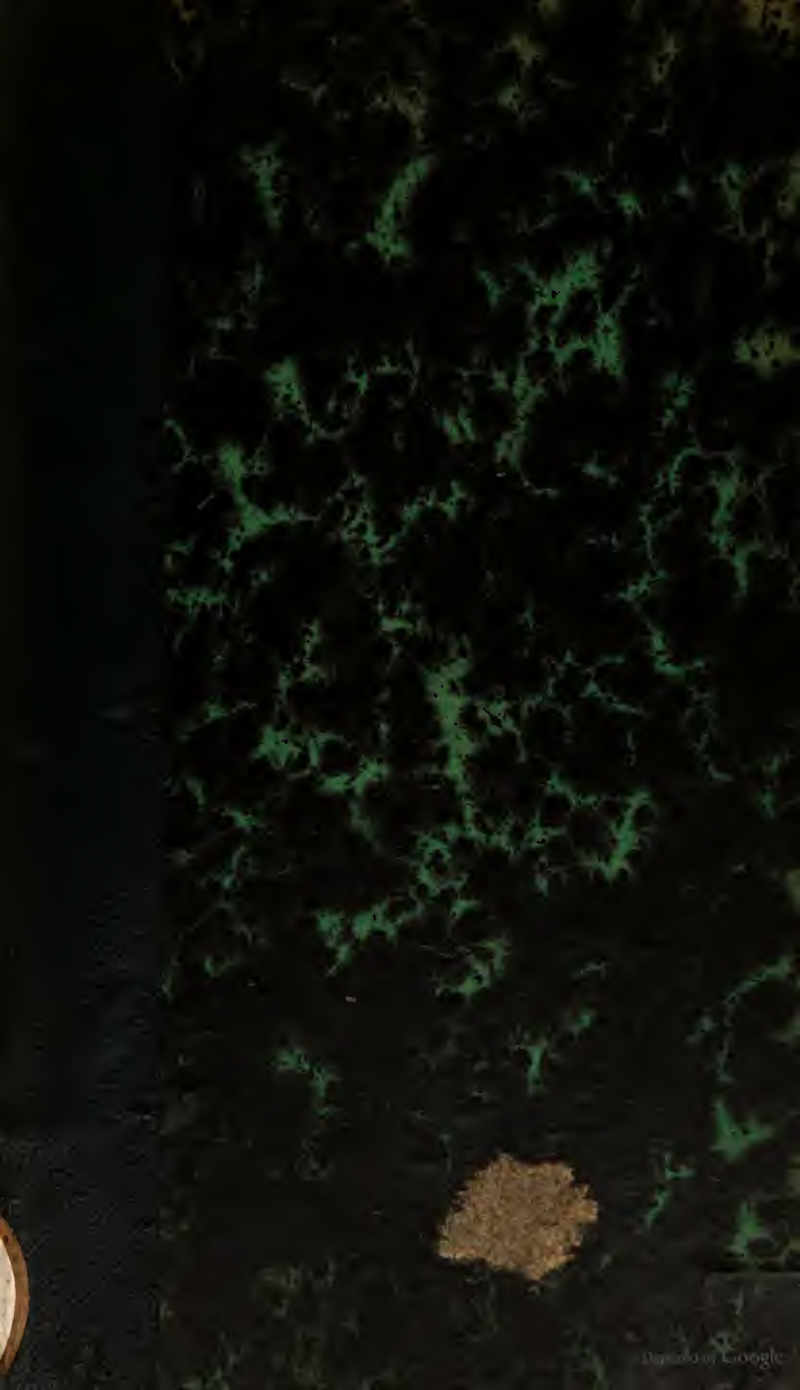
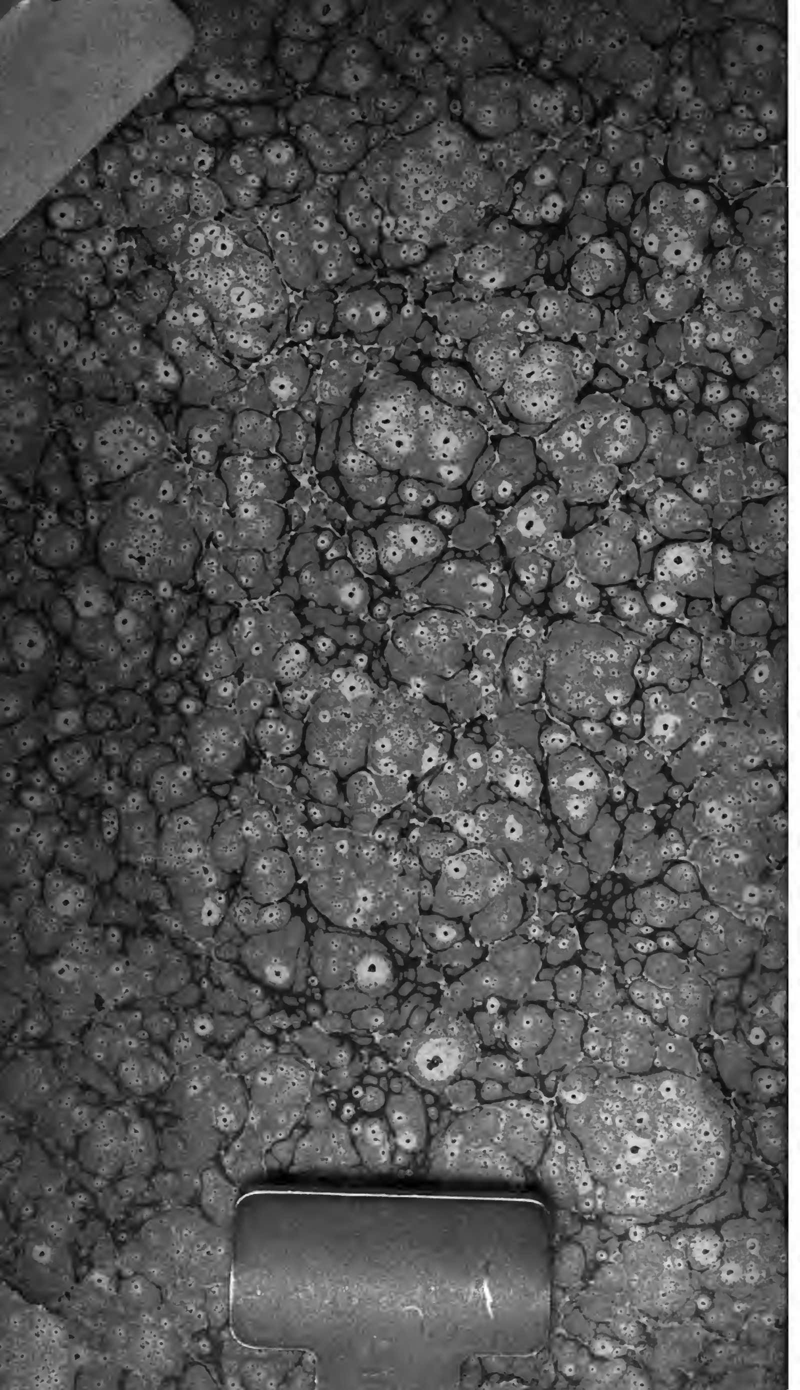
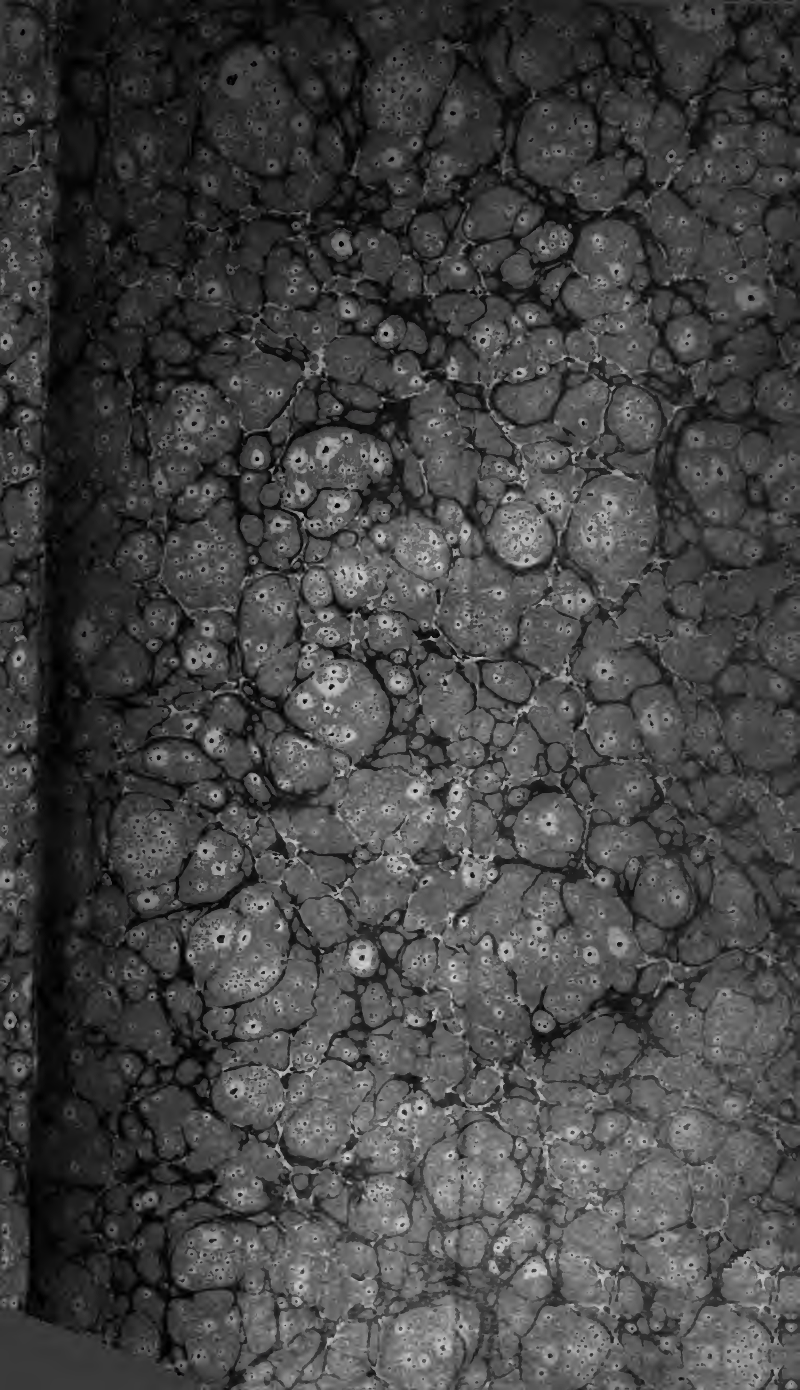






DU POMMIER,

DU POIRIER

ET DU CORMIER.



Quem patrio ſeci perductus amore libellum,
Hunc, lector, patrio ductus amore, legas.

DU POMMIER, DU POIRIER ET DU CORMIER,

Considérés dans leur Histoire, leur Physiologie, et les divers usages de leurs Fruits, de leurs Cidres, de leurs Eaux-de-vie, de leurs Vinaigres, etc.; dans la falsification des Cidres, rendue facile à découvrir, etc.

rapport à l'économie rurale, à l'utilité domestique et à l'agrément.

PAR LOUIS DUBOIS,

Bibliothécaire de l'École centrale du Département de l'Orne; Rédacteur du Journal du Département; Membre de la Société d'Émulation d'Alençon; Associé-correspondant de la Société d'Encouragement pour l'Industrie nationale, de l'Université de Jurisprudence, de la Société de Statistique, à Paris; Membre non-résidant de la Société littéraire de Bourges, de l'Académie des Sciences, Lettres et Arts de Caen, et de la Société d'Agriculture et de Commerce de la même ville.

PREMIÈRE PARTIE.

À PARIS,

Chez A. J. MARCHANT, Libraire pour l'Agriculture, rue des Grands-Augustins, n°. 12.

AN XII — 1804.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

. . . . . . Penses-tu que, retiré chez toi,
Pour les tiens, pour l'état tu n'as plus rien à faire?

VOLTAIRE, *ép. sur l'Agric.*

CICÉRON l'a dit avec cette raison éloquente qui caractérise ses immortels écrits : « de tout ce qui peut être utile à l'humanité, rien n'est, plus que l'Agriculture, excellent, productif, et digne d'un homme vraiment libre (1) ».

Au milieu des orages politiques ; quand la santé, dérangée par les affaires, les veilles, les plaisirs ou l'infortune, réclame la paix, un air pur

(1) Omnium rerum ex quibus aliquid exquiritur, nihil est Agriculturâ melius, nihil uberius, nihil homine libero dignius.

Off. l. 1.

et des occupations salutaires ; quand une fortune médiocre commande la médiocrité ; quand un âge avancé nous dégoûte d'un monde qui s'est dégoûté de nous ; quand, à tout âge, on a su éviter ce tumulte insignifiant, cet ennui du désœuvrement où l'on ne se réveille d'une représentation niaise et frivole qu'au bruit des médisances et des calomnies, ce mélange d'orgueil et d'abjection, cet alliage de grandeur imaginaire et de bassesse réelle, qu'on est convenu d'appeler *la bonne compagnie ;* quand, même dès la jeunesse, la raison et la philosophie nous ont fait sentir que

L'innocence des champs rend l'homme égal aux dieux :

c'est à la campagne seulement qu'on retrouve la paix : là, on est à l'abri de la calomnie, on vit de toutes ses facultés, on médite à loisir, on fortifie son ame, son cœur, son esprit et son

corps ; on goûte enfin dans toute son étendue l'indépendance, qui est encore le premier de tous les biens, quand même il est le seul qui nous reste.

Les plus grands hommes de l'antiquité allaient, dans les champs, au milieu des occupations rurales, se délasser du fardeau des grandeurs, de la monotonie de la représentation, de la vue des faisceaux et des fatigues de la gloire. Les mêmes mains qui gagnaient des batailles, ne dédaignaient pas de cultiver les sillons et de soigner les animaux domestiques. *Cincinnatus* n'est pas moins connu par sa charrue que par ses services militaires. Les plus illustres d'entre les Romains se livraient à l'agriculture, et plus d'un nom célèbre honore le frontispice de leurs meilleurs ouvrages agronomiques.

Dans le plus ancien des empires

connus, à la Chine, l'empereur, à son avénement au trône, est obligé de tracer quelques sillons. Qui ne sait pas que le plus grand de nos *Charles*, dans la personne comme dans le nom duquel l'idée et la qualification de la grandeur se sont en quelque sorte incorporées; que *Charlemagne*, du haut de son char de triomphe, et réunissant sous ses lois presque toute l'Europe, ne se croyait pas avili en abaissant ses regards sur ses jardins et ses métairies, et que, dans les Capitulaires que sa sagesse nous a légués, il ne s'occupe pas moins des soins qu'il voulait qu'on donnât à l'administration de ses potagers et de ses basses-cours, que de la législation de son vaste empire et de la surveillance de ses immenses conquêtes ?

On pourrait joindre à ces illustres noms une foule de noms illustres;

mais l'agriculture, si dédaignée pendant le régime féodal, et même longtems encore après son abolition, a repris depuis un demi-siècle la considération qu'elle n'eût jamais dû perdre. Nos meilleurs écrivains l'ont célébrée dans de beaux vers, dans des poëmes immortels et dans des ouvrages didactiques. Parmi les hommes qui jadis étaient grands par des titres, quelques-uns le furent par un mérite incontestable; et, lorsque le grand *Condé* avait cultivé des œillets de la même main qui avait vaincu à Rocroi des troupes jusque-là regardées comme invincibles, on dut voir sans étonnement, mais non pas sans reconnaissance, *Malesherbes* et quelques hommes vraiment distingués se livrer à la culture des champs, et à la recherche des procédés qui peuvent en adoucir les peines ou en simplifier les travaux.

Puisse ce goût, si propre à calmer

le souvenir des injustices et des malheurs politiques; si utile pour la République, dont il ne peut manquer d'accroître la puissance et la gloire; si agréable pour les individus, auxquels il procure des jouissances aussi fréquentes que pures, ne pas se confondre avec cet enthousiasme fugitif, avec ces velléités d'un jour et ces crises d'un instant, et toutes ces modes passagères qui nous ont mérité trop souvent le reproche d'inconstance!

En laissant échapper ces idées de mon cœur, en laissant tomber ces lignes de ma plume, je cède au besoin que j'éprouve de justifier à mes propres yeux mes efforts et mon entreprise.

Si parva licet componere magnis.

Par là j'excuse la hardiesse qui m'a mis la plume à la main, qui m'a fait ajouter à tant de livres qui surchargent

nos bibliothèques, un nouveau livre, et réclamer un instant une partie de cette attention qu'appellent à si bon droit tant et de si grands intérêts, quelques beaux ouvrages et une foule d'entreprises immortelles.

Adonné, jeune encore, à des travaux littéraires de plus d'un genre; livré au commerce des muses; occupé de polir les vers et la prose qui sont le fruit de mes veilles, j'ai souvent interrompu ce travail chéri pour parcourir les champs où fut élevée mon enfance, et dans lesquels j'ai depuis passé des momens si délicieux. J'ai rassemblé les recherches, les expériences, les observations qui m'ont paru indispensables pour donner un ouvrage utile sur une partie très-importante des travaux agricoles. Le Cidre, dont on extrait tant d'eau-de-vie; qu'on transporte même à Paris, et

dont on fait une si grande consommation dans plusieurs de nos départemens et dans plusieurs parties de l'Europe, était livré à une manipulation arbitraire et qui diffère d'un canton à l'autre. Quelques auteurs en avaient parlé à la légère, et aucun ouvrage un peu complet n'enseignait la manière de cultiver le pommier, de recueillir ses fruits, de faire le CIDRE et les autres préparations auxquelles on peut employer les pommes et les liqueurs qu'on en extrait.

Ce travail pénible m'a coûté beaucoup de tems, d'observations, de voyages, de lectures et de patience. J'en présente enfin le tribut, tout médiocre qu'il est ; je l'offre enfin à ma patrie comme un gage sincère de mon amour pour elle, au Gouvernement comme un moyen d'accroître les richesses nationales, en encourageant

une branche très-féconde de l'industrie, et à mes concitoyens comme un préservatif contre la routine des méthodes et l'anarchie, si l'on peut s'exprimer ainsi, des préceptes, des traditions et des usages.

Si quid novisti rectius istis,
Candidus imperti; si non, his utere mecum.

TABLE DES CHAPITRES.

DU POMMIER,

DU POIRIER,

DE LEURS CIDRES, etc.

CHAPITRE PREMIER.

Histoire du Pommier et du Cidre.

LE fruit que nous appelons *pomme*, a porté différens noms chez les peuples qui l'ont connu. Son nom celtique est *aual* ou *aval*, mot qui est encore conservé chez les Bretons (1), et dont *Bullet* (2) fait venir l'étymologie du pays d'Auge, partie du Calvados la plus féconde en pommiers.

(1) POMME :

en grec, *mêlon.*
latin, *malus.*
arabe, *tuffa* ou *tufala.*
italien, *mela* ou *pomo.*
espagnol, *mançana.*
allemand, *apfel.*
anglais, *apple.*

(2) *Bullet*, dans ses Mémoires sur la langue

Le cidre, qu'on écrivait jadis *sidre* (1), est une boisson composée de pommes pressurées dont on laisse fermenter le jus, et qui est en usage surtout dans les départemens de la ci-devant Normandie (2), dans l'Angleterre et la Biscaye.

Dans quelques cantons on comprend sous le nom de *cidre* tout breuvage fait avec les pommes ou les poires : alors, pour le distinguer, on nomme celui-ci *poiré*, et celui-là *pommé*, que les Basques désignaient sous le nom de *pommade*.

C'est à tort, quoi qu'on en dise, que l'on fait venir le mot *cidre* de l'hébreu *sichar*, que *S. Jérôme* (3) a tra-

celtique, dérive le nom d'*Auge*, en latin *Algia*, des mots *aval*, pomme, et *guez*, arbre. (*Tome I, page* 129.)

(1) Ce qui le rapprochait davantage de *sicera*, sa racine étymologique. — En Anjou on dit *du citre*, suivant *Ménage*.

(2) La Seine-inférieure, l'Eure, le Calvados, l'Orne et la Manche.

(3) « *Sicera*, hebræo sermone, omnis potio nuncupatur quæ inebriare potest, sive illa quæ frumento conficitur, sive *pomorum succo*, etc. » (*Epist.* 2 *ad Nepotianum*, c. 14.)

duit par le latin *sicera* (1). Les Juifs ne connaissaient point le cidre, et le mot *sicera* lui-même signifiait, chez les Latins, toute espèce de boisson fermentée qui n'était pas le vin.

Il paraît que l'usage du cidre a passé, avec les Maures, de l'Afrique dans l'Espagne, et que les Dieppois, les plus grands navigateurs de la Normandie, l'importèrent de la Biscaye dans leur patrie. Les pommes de biscait semblent encore, par leur étymologie, prouver cette assertion très-probable. Dans la Navarre Espagnole, on appelle *cidra* le cidre et le pommier. Suivant *Olivier de Serres*, c'est dans la

(1) Suivant les *Origines d'Isidore*, l. 20, c. 3, « *Sicera* est omnis potio quæ extra » vinum inebriare potest; cujus licet nomen » hebræum sit, tamen latinum sonat, pro » eo quod ex succo frumenti vel *pomorum* » conficiatur, aut palmarum fructus in liquo» rem exprimantur, coctisque frugibus aqua » pinguior, quasi succus, colatur : et ipsa » potio sicera nuncupatur ».

Goldstat s'exprime ainsi dans la 1re. part. du tom. I de ses *Allemaniques* (p. 202) : « Illo » verò liquor ex pyris ac pomis expressus, » francis scriptoribus *sidra* corruptè pro *sicera*, ab hebræo *secar* ».

partie du Département de la Manche qu'on nommait le *Cotentin*, que furent pressurés les premiers cidres.

Le Cit. *Touquet* (1) se trompe lorsqu'il dit que l'origine de la plantation des pommiers en Normandie ne remonte pas au-delà de l'an 1300, et qu'avant cette époque les redevances étaient stipulées en vin; ce qui ne prouverait pas que le vin fût la seule liqueur connue dans la province.

Chambray (2) ne s'est pas moins trompé en ne fesant remonter la culture du pommier et l'art d'en extraire le cidre en Normandie, qu'à trois siècles environ. Il est bien vrai que les vignobles qui existaient autrefois dans toute la France (3), ont disparu de la Normandie et de quelques départemens voisins, où ils ne donnaient que de mauvais vin, pour faire entièrement place au cidre et à la bière.

---

(1) Auteur d'une bonne Statistique du département de l'Eure, insérée dans le n°. 7 des *Annales de Statistique*, Brumaire an 11.

(2) Dans son *Art de faire le bon Cidre*, etc. qui se trouve chez *A. J. Marchant*, rue des Grands-Augustins, à Paris.

(3) Depuis l'invasion des Gaulois en Italie.

Les noms de *clos de la vigne*, de *fuie aux vignes*, des *vignes*, des *vignerais*, des *vignats*, etc. prouvent que la vigne fut autrefois cultivée en plein champ dans ces départemens, où elle réussissait fort mal. La bière y avait précédé le vin, puisque les Romains l'y trouvèrent lors de leur conquête sous *César*.

Suivant *Virgile* (1), les Thraces, les Scythes et les habitans des Palus-Méotides fesaient usage d'une espèce de vin composé avec le suc des cormes. *Pline* le Naturaliste (2) regarde comme des vins les liqueurs extraites de la pomme ou de la poire. *Artémidore* (3), qui vivait dans l'Asie-mineure sous *Adrien* (4), atteste qu'on fesait alors du poiré. On trouve aussi dans *Plutarque* (5) l'existence d'un vin fait avec des pommes. On assure encore qu'on fait en Perse et en Ethiopie une espèce de sorbet qui n'est autre chose qu'un cidre dans lequel on met

(1) *Géorgiq*. liv. 3.
(2) Liv. 14, ch. 16; et liv. 15, ch. 15.
(3) Liv. 1, ch. 75.
(4) Vers l'an 120.
(5) Sympos. liv. 3, quest. 2.

du sucre. *Tertulien* et *S. Augustin* (1) élèvent au-dessus du vin le cidre qui se fesait alors en Afrique. Suivant *Martial* (2), l'Espagne, et sur-tout la Celtibérie, produisaient beaucoup de pommes ; aussi les Basques ont-ils fait toujours un grand usage des cidres. On trouve dans les Mémoires de l'Académie des Inscriptions (3), que, suivant *Fortunat de Poitiers*, *sainte Radegonde*, reine de France, devenue veuve, et qui mourut le 13 Août 587, ne but jamais, par pénitence, que du poiré (4) et de la tisane (5). Lorsque *S. Colomban* arriva à Epoisse en Bourgogne, la reine *Brunehaut* lui envoya les mêmes mets qu'on aurait offerts à un prince ; et parmi ces alimens on remarquait, outre plusieurs espèces de vins, des flacons de cidre (6). Il est

(1) Cités par *Huet*, dans ses *Origines de Caen*, seconde édit.

(2) Liv. 1, Epigr. 50.

(3) Tome XVII, pag. 199, édit. *in*-4°.

(4) « *Piracium* ».

(5) « *Aqua mulsa* ».

(6) Vita Columbani, n°. 32, et Chron. Fredeg. Vita sanctæ Radeg. Sæcl. I Bened.

constant, par les Capitulaires de *Charlemagne*, qu'on mettait au rang des métiers les *siceratores* ou feseurs de bière, de cidre, etc. (1). Le moine *Rodolphe Tortarius*, dont on conserve à Rome les poésies manuscrites, décrit dans une lettre son voyage à Blois, Caen, Baïeux, etc. Il dit, en parlant des environs de Caen :

Terra ferax segetis, sed opacis indiga sylvis.
Gallica nux, vitis, ficus, oliva deest.

Suivant *Mabillon* (2), *Tortarius* florissait dès l'an 1096, et n'a pas été au-delà de 1145. Il est facile de conclure de ces vers, qu'à cette époque on ne cultivait déjà plus la vigne dans

---

(1) « Ut unusquisque judex in suo ministe-
» rio bonos habeat artifices, id est, fabros
» ferrarios, etc. *Siceratores*, id est, qui
» cervisiam, vel pomatium, sive pyratium,
» vel aliud quodcumque liquamen ad biben-
» dum aptum fuerit, facere sciant, etc. ».
Capitulare *de Villis*, art. 45, année 800. (*Capitularia regum Francorum*, etc. publiés par *Baluze*. *P. Muguet*, 1677, *in*-fol. t. I, p. 337.)

(2) Tome VI des *Annal. Bened.* cité par *le Beuf*, Mém. de l'Acad. des Insc. t. XXI.

cette partie de l'ancienne Normandie. *Tortarius* ajoute encore plus bas :

Desero Bajocolas semeles a prole relictas ;
Non repetiturus (1) hoc, nisi potus, iter.

Guillaume, dit *le Breton*, qui écrivait sa Philippide vers 1224, suivant *Lacurne* (2), atteste que le cidre était connu en Normandie dès cette époque; car il dit (3), en parlant du pays d'Auge :

Siceræque potatrix
Algia tumentis......

Et dans un autre endroit (4), toujours en parlant de la Normandie, et ce qui prouve que le mot *sicera* signifie ici du cidre :

Non tot in autumni rubet *Algia* tempore pomis
Unde liquare solet *siceram* sibi *Neustria* gratam.

---

(1) Il y a ici une faute de quantité, ce qui est très-commun dans ces tems de barbarie.

(2) Mém. de l'Acad. des Insc. tom. VIII, p. 536.

(3) Philippid. liv. 5.

(4) Même poëme, liv. 6.

Philippe-le-Bel, dans des lettres-patentes qu'il donna en faveur de Caen, et qui sont citées par *de Bras*, (1) parle d'offices de courtiers de vin et de cidre. *Amerigo Vespucci*, plus connu chez nous sous le nom francisé d'*Améric Vespuce*, et qui eut l'honneur peu mérité de donner son nom à la quatrième partie du monde, trouva le cidre en usage chez les Caraïbes. Dans un chant royal rapporté par les chroniques de la Grande et Petite Bretagne (2), un écolier de Caen, nommé *Pierre la Longue*, se plaint de la quantité de cidre et de bière que buvaient dans cette ville les Lansquenets qui y vinrent en 1514, et qui en partirent le jeudi des fêtes de Pâques en 1515 (3). Il est question du mesurage

---

(1) Auteur des Antiquités de Caen.

(2) P. 242.

(3)...Ils buvaient chacun vingt pots de bière,
Et notre vin ils ont bu à Cannez ;
Sidre, cervoise, tout passe par l'herbière.
Que vous puissiez de bref gesir en bière :
Fuyez-vous-en, ords vilains Lansquenets !

des pommes, des cidres, etc, dans la confirmation que fit des priviléges de Caen *Louis XI*, au mois d'Octobre 1466. Les registres du tabellionage de cette ville, au 14e. siècle, prouvent qu'on y fesait alors un grand usage du cidre et de la cervoise ou bière; mais que, vers la fin du 15e. siècle, le cidre l'emporta sur cette dernière boisson, qui depuis n'a plus été en Normandie d'un usage général.

Aldrovande parle fort au long du pommier dans sa Dendrologie: il entre dans des détails aussi longs que peu intéressans, et s'écarte sans cesse de son sujet. J'aime mieux y renvoyer les amateurs d'antiquités que d'en faire un extrait qui serait fort ennuyeux pour moi, et sur-tout pour la majorité de mes lecteurs.

Il est bien constant par ce qu'on vient de lire, que la vigne fut plantée en Normandie comme dans le reste de la France; que cet essai devenu infructueux fut abandonné presqu'aussitôt que tenté; que le cidre, connu en Afrique, fut apporté en Espagne par les Sarrasins ou Mores qui y trouvèrent des pommes; que les anciens

Normands, grands navigateurs, prirent en Biscaye l'usage du cidre, et y accoutumèrent de bonne heure leurs compatriotes, qui abandonnèrent presque tous leurs vignobles, et renoncèrent à la bière, qui, de tems immémorial, avait été leur boisson accoutumée.

La bière, qui emploie beaucoup de grains, qui fait engraisser beaucoup, qui rend pesant et taciturne, dut bientôt céder la place au cidre, aussitôt qu'il fut connu.

Le cidre, moins agréable que le vin, l'est beaucoup plus que la bière. Il nourrit sans engraisser trop, il n'est pas ennemi de la gaieté; et lorsqu'il n'est pas trop vieux, il est d'une saveur piquante, acidulée et sucrée. Le pommier exige beaucoup moins de culture que la vigne; il est plus robuste, il sert d'abri aux pâturages pendant les grandes chaleurs; il engraisse la terre qu'il n'occupe pas exclusivement; il prospère à toutes les expositions, sur le bord des chemins, sur les fossés, dans les clôtures et les lieux de rebut. Dans les terreins trop stériles où le pommier ne réussit pas, on peut planter

avantageusement le poirier, dont la liqueur a beaucoup de rapport pour sa couleur, sa qualité et ses vices, avec les vins blancs du département de Maine-et-Loire (1).

L'avantage de la culture du pommier se fait sentir de plus en plus. La ci-devant Picardie l'adopte. On en trouve dans quelques autres départemens du nord, et même du centre de la république; mais la récolte ne s'y fait pas encore en grand. La ci-devant Bretagne l'a reçu depuis long-tems, ainsi que l'Angleterre où il réussit très-bien, et dont les cidres sont regardés avec raison comme excellens.

Les anciens ont connu une partie des pommes dont nous jouissons aujourd'hui. *Pline* le Naturaliste parle (2) de quelques-unes qui, comme chez nous (3), avaient emprunté leur nom des citoyens qui les avaient mises en honneur, tels que *Matius*, *Ges-*

(1) Ci-devant Anjou.

(2) Liv. 15, ch. 15.

(3) Nous rechercherons aussi l'origine des pommes françaises.

tius (1), *Manlius*, *Scandius*, *Appius* et *Sceptius*. Ainsi, chez les Romains, ces pommes formaient diverses espèces qui avaient leur nom propre. Les plus connues, et probablement les meilleures et les seules remarquables, étaient les matiennes (2) dont parlent *Columelle* (3), *Macrobe* (4) et *Athénée* (5) ; les gestiennes (6) que *Hardouin* (7) croit être les mêmes que celles dont parle *Galien* (8) sous le nom de *cestiana ;* les manliennes (9), les scandiennes ou scandines (10) dont

---

(1) *Cestius* ou *Sestius*, suivant *Hardouin*, Comm. sur *Pline*.

(2) *Mala matiana*, ou seulement *Matiana*.

(3) Liv. 5, ch. 10.

(4) Liv. 2 des Saturnales, ch. 15.

(5) Liv. 3.

(6) *Gestiana*.

(7) Dans son Commentaire latin sur l'Histoire naturelle de *Pline*, imprimé au-dessous du texte, *in*-fol. à Paris, chez *Coustellier*.

(8) Liv. 2, c. 1.

(9) *Manliana*.

(10) *Scandiana*, ou *scandina*.

Varron (1), *Columelle* (2) et *Celse* (3) font mention ; les appiennes (4), de la même grosseur que les scandiennes, colorées de rouge, et exhalant une odeur presque semblable à celle du coing ; les sceptiennes (5), remarquables par leur forme ronde ; les quiriennes (6), dont *Caton* parle dans son Agriculture (7) ; les petisies (8), qui sont peut-être l'api, ou plutôt le paradis ; les scantiennes (9), que *Caton* recommande de conserver dans des tonneaux (10), et qui toutes avaient reçu leur dénomination de quelques individus. Les épirotiques, les amérines et les grecques, espèces tardives, tiraient leur nom de leur patrie. Les

---

(1) Liv. 1, c. 59.

(2) Liv. 5, ch. 10.

(3) Liv. 4, ch. 19.

(4) *Appiana.*

(5) *Sceptiana.*

(6) *Quiriana.*

(7) C. 7.

(8) *Petisia*, ou *Peticia.*

(9) *Scantiana.*

(10) C. 143.

pommes jumelles, les pommes-poires (1), les orbiculaires (2) devaient le leur à leur conformation : les syriques ou sériques (3), qui pourraient bien être la calville, à l'éclat de leur couleur ; les mustées (4), à leur prompte maturité ; les mielleuses (5), à leur saveur de miel ; les orthomasties (6), à leur forme de sein ; les eunuques (7), qui provenaient de la Belgique, à leur défaut de pepins ; les feuillues (8), aux feuilles qui sortent du fruit même ; les drapées (9), aux plis de leurs rides ; et les petites que *Hardouin* appelle pommes de malingre.

Je ne terminerai pas ce chapitre sans compléter l'Histoire des Pommes

---

(1) *Melapia.*

(2) *Orbiculata ; Columelle*, liv. 5, c. 10. *Hardouin* croit que c'est le rambour.

(3) *Syrica*, ou *serica.*

(4) *Mustea ; Varron*, liv. 1, c. 59.

(5) *Melimela.*

(6) *Orthomastia.*

(7) *Spadonia.*

(8) *Melofolia.*

(9) *Pannucea.*

par quelques traits anecdotiques qui les concernent.

On trouve dans le Capitulaire *de Villis*, que *Charlemagne* ordonna de cultiver dans ses terres, entr'autres arbres, plantes, etc., plusieurs espèces de pommiers dont les noms, inconnus même à *Ducange*, n'ont aucun rapport avec les espèces que nous connaissons : ce sont la germaringue, la géroldingue, la crevedelle et la spirauque.

Solon ordonna dans ses lois, pour éviter les frais considérables qu'entraînaient les noces, que les époux ne mangeraient qu'une pomme avant de se mettre au lit, la première nuit du mariage. *Strabon* assure (1) que cet usage subsistait encore en Perse de son tems.

On lit dans *Pausanias* que les Béotiens, après la récolte des pommes, en offraient quelques-unes à Cérès ; qu'ils les laissaient quelques jours dans son temple, et qu'ensuite ils les portaient chez eux, où elles se conservaient un an. C'est sans doute à cette

(1) Géogr. l. 15.

coutume qu'il faut rapporter l'origine d'un de nos usages, qui consiste à conserver, avec un respect religieux, les fleurs de la Saint-Jean, et la part du gâteau des rois, tirée pour Dieu par les dévôts.

Suivant *Plutarque*, on avait fait présent de belles pommes à *Alexandre*, auquel elles furent servies dans le repas funeste où périt *Clytus*. Lorsqu'il se fâcha contre cet infortuné favori, il lui jeta une de ces pommes, pour faire cesser des propos qui l'importunaient. *Clytus* continua : le prince furieux et ivre d'ailleurs se saisit d'une lance, et tua son favori.

Si les mythologies parlent de quelques pommes fameuses, qui ont joué un grand rôle dans les religions, et qui ont dû inspirer une légitime aversion, l'histoire cite deux princes, *Constantin*, empereur romain (1), et le roi de Pologne *Vladislas Jagellon* (2), qui avaient aussi de l'aversion pour le fruit qui causa la ruine de

---

(1) Suivant *Marcellin*.

(2) Suivant *Cromer*, liv. 20.

Troie, qui séduisit *Eve* et *Atalante*, et qu'*Hercule* eut tant de mérite à enlever du jardin des Hespérides.

CHAPITRE II.

Histoire naturelle du Pommier.

LINNÉE réunit en un seul genre le poirier, le pommier et le cognassier, et rapproche toutes les variétés de chaque espèce, en plaçant le poirier à la tête du genre. Suivant lui, le pommier est un poirier dont les feuilles sont en scie, et dont le fruit est concave à sa base (1). On doit continuer à distinguer le pommier du poirier, comme il était en usage avant *Linnée*, et comme l'a fait *Tournefort*. Les essais faits pour greffer le pommier sur le poirier n'ont jamais été suivis d'un succès soutenu. *Miller*, lui-même, convient que ses tentatives à ce sujet ont été infructueuses, quoique les greffes eussent d'abord pris assez bien.

Linnée appelle le pommier *pyrus*

(1) *Pyrus foliis serratis, pomis basi concavis.* Hort. Cliff.

malus, et classe cet arbre dans l'Icosandrie Tétragynie. Il le fait appartenir à la 4e. section de la 12e. classe, qui comprend les plantes dont les fleurs ont plus de 20 étamines insérées dans le calice, et 5 styles.

On le trouve dans *Tournefort* sous le nom de *malus*, cl. 21, Arbres rosacées, sect. 8.

Jussieu le place dans la cl. 14, ordre 10, famille des Rosacées.

Le pommier produit une fleur dont le calice a 5 parties; elle a 5 pétales. Sa pomme est inférieure, à 5 loges; elle est polysperme, sphéroïde, glabre, concave en haut, ombiliquée à sa base à l'insertion du pédoncule; elle a 5 loges cartilagineuses et dures dans son milieu, avec deux pepins dans chaque loge. Elle offre une pulpe ou chair plus ou moins ferme, fondante, blanche, jaunâtre ou rouge. La fleur est composée de 20 étamines environ, de 5 pistils très-distincts qui sont velus à leur base, et de 5 stygmates; elle est en ombelle sessile; les pedoncules en sont courts et lanugineux; les pétales sont d'un blanc purpurin, quelquefois roses, et même incar-

nat clair ; elle croît en faisceaux axillaires ou terminals sur des bourgeons foliacés ; elle paraît ordinairement en Floréal, plutôt ou plus tard suivant les variétés.

Le pommier est un arbre de moyenne grandeur, étendant ses branches autant en largeur qu'en hauteur. Il y en a de plusieurs espèces, de nains, de moyens et d'élevés. Son tronc est assez droit ; son écorce est raboteuse, de couleur gris-cendré, ayant le parenchyme et le liber jaune-serin. Ses feuilles sont pétiolées, simples, dentelées en forme de scie, à-peu-près lisses en dessus, ordinairement velues sur le dessous qu'elles ont relevé de nervures saillantes et quelquefois roses, plus souvent vertes et grisâtres, tandis que le dessus est sillonné en creux; elles sont souvent ondées ; elles viennent posées alternativement sur les branches. Ses racines sont rampantes. En général, le pommier est agréable par sa belle tête arrondie, par les fleurs odorantes, blanches et roses dont il est entièrement revêtu au printems, et par ses beaux fruits ronds, jaunes et rouges.

Sa culture est facile : il vient à

toutes les expositions, dans tous les terreins et à-peu-près dans tous les climats. Il préfère cependant les lieux un peu humides et frais, et les pays tempérés.

Le seul pommier sauvage est épineux. Il est aussi le plus robuste, et son bois est le plus dur. Il est inférieur au poirier pour son bois qui est assez recherché par les menuisiers, par les tourneurs et par les graveurs en bois. Il est plus utile pour le chauffage : il donne une très-bonne cendre, chauffe modérément et ne brûle pas trop vîte. Son écorce peut donner une teinture jaune. Le bois est plein, liant, gris-cendré, fleur-de-pêcher terne, et quelquefois couleur de feuille morte. Il varie dans sa couleur et dans son grain suivant le terrein où il a poussé et les espèces qui l'ont produit. L'écorce du pommier peut donner, avec un léger mordant, une teinture jaune-serin.

Le fruit du pommier est quelquefois acide, quelquefois doux, quelquefois amer. Il réunit souvent à des degrés différens deux de ces qualités, et alors il est ou acidule ou doux-amer.

Je vais donner dans un chapitre par-

ticulier les principales variétés des pommes de fruiterie et de pressoir. J'indiquerai seulement ici les variétés que *Linnée* fait connaître. Les voici :

Le pommier sauvage.

Le pommier de paradis, qui n'est qu'un arbrisseau.

Le pommier *prasomila*.

Le pommier cultivé à fruit couleur de sang, un peu austère et doux.

Le pommier de court-pendu.

Le calville.

Le pommier cultivé épirotique.

CHAPITRE III.

Histoire naturelle du Poirier.

LINNÉE appelle le poirier *pyrus*, ainsi que le nommaient les Latins et les naturalistes. Il le place dans l'Icosandrie Pentagynie (1).

Tournefort l'appelle aussi *pyrus*, et le met dans la classe 21, sect. 8 des Arbres rosacées (2).

Jussieu le place dans sa classe 14, ordre 10 de la famille des Rosacées.

Comme le pommier et le cognassier, le poirier offre les caractères génériques suivans : calice en 5 parties ; 5 pétales ; une pomme inférieure, à 5 loges, polysperme. C'est ce qui détermine *Linnée* à réunir ces trois arbres dans le même genre : innovation qui n'a pas été adoptée, et qui, comme

(1) Gen. Plant. 550.
(2) Inst. R. H. 628, tab. 404.

nous l'avons dit plus haut, ne devait pas l'être.

Les feuilles du poirier sont simples, souvent glabres, sans divisions; un peu velues par-dessous, et ordinairement blanchâtres, tandis qu'elles sont d'un vert plus foncé par-dessus; elles sont rarement dentelées; leur forme est à-peu-près celle des feuilles du pommier; mais elles sont plus minces et plus unies, moins sillonnées, n'ayant presque pas de nervures en dessous, et étant plus lisses par-dessus. Ses fleurs sont blanches, et ses étamines roses couleur de chair, et quelquefois couleur amarante. Ses fleurs serrées et en corymbe viennent au haut des rameaux : elles offrent, comme nous l'avons dit, un calice en 5 parties; 5 pétales, à-peu-près 20 étamines; 5 pistils très-distincts, velus à leur base, et 5 stygmates.

Le fruit est une espèce de pomme turbinée, ronde quelquefois, et presque toujours pointue à son pédoncule, offrant dans son intérieur 5 loges cartilagineuses, qui renferment chacune deux pepins, revêtus, comme ceux des pommes, d'une peau dure, noi-

râtre ou couleur marron. Les poires diffèrent beaucoup, ainsi que les pommes, par l'époque de leur maturité, par leur grosseur et par leur saveur. Elles sont acides, âcres, amères, douces ou, sucrées, sèches ou succulentes. Quelques-unes ont l'inconvénient de devenir molles; alors elles perdent leur première saveur, ainsi que leur couleur : elles deviennent brunes, succulentes et fades.

Le bois du poirier, sur-tout du poirier sauvage, est compacte, pesant, de couleur rougeâtre; son grain est fin; teint en noir, il prend une couleur semblable à l'ébène; il sert pour la gravure en bois, quoiqu'il soit inférieur au buis et au cormier; on l'emploie aussi pour la tabletterie et la menuiserie, et pour la monture des outils. Il sert aussi pour le chauffage, fait un bon feu et donne une cendre estimée.

Nous allons offrir les variétés du poirier indiquées par *Linnée.* Nous ferons un chapitre particulier des meilleures espèces connues des jardiniers, et qui sont en grand nombre : nos anciens jardiniers en connaissaient plus

de 700, qui avaient au moins 1500 noms.

Le poirier sauvage, *pyraster.*
Le poirier bergamotte des Français.
Le poirier de bon-chrétien.
Le poirier Jésus, ou moscatelline rouge.
Le poirier dorsal, nommé *libéral.*

On lit dans le *Dictionnaire d'Histoire naturelle* de *Valmont de Bomare* qu'*Evelin* parle d'un poirier que l'on voyait à Herfort en Angleterre, et qui avait 18 pieds de tour (1), c'est-à-dire plus de 6 pieds de diamètre (2), et qui produisait chaque année sept muids de poiré (3).

(1) Près de 6 mètres.
(2) A peu près 2 mètres.
(3) A peu près 2000 litres.

CHAPITRE IV.

Espèces de Pommiers et de Pommes suivant les meilleurs auteurs.

IL existe une très-grande quantité d'espèces de pommes qui s'élève à plusieurs cents, mais qu'il est difficile de reconnaître avec exactitude, parce que leurs noms varient dans chaque département, et même dans chaque canton. On peut encore obtenir d'importantes variétés en élevant, sans les greffer, les arbres provenant de pepins semés. Je m'occupe d'un travail qui exige beaucoup de tems et de soins : c'est l'histoire naturelle des pommes connues dans les départemens de la ci-devant Normandie; je les recueillerai dans différens voyages, je les comparerai, je les décrirai soigneusement; puis, après avoir fait connaître chaque espèce, chaque variété, sous ses noms différens, je proposerai une dénomination uniforme, simple et fa-

cile, qui aura pour base le nom le plus raisonnable ou le plus généralement reçu, autant que cela sera praticable. Je ne me permettrai de changer les noms que lorsque la nécessité d'établir plus de régularité dans le classement l'exigera.

Variétés du pommier et des pommes (1).

1. Pomme-passe, pomme blanche. L'arbre est vigoureux, fécond et de médiocre taille. Son fruit est petit, presque conique, relevé de 5 côtes, rouge-foncé et blanc; il a peu de saveur. Il mûrit au commencement de Thermidor.

2. Pomme-passe, pomme rouge. Ce pommier a les feuilles et les fleurs grandes; son fruit est petit et applati, rose et rouge-foncé. Il a peu de goût. Il mûrit à la mi-Thermidor.

3. Calville d'été, ou passe-pomme d'automne. Les feuilles de ce pommier

(1) D'après *Joly-clerc*, *Phytologie universelle*. Paris, *Gueffier*, an 7, *in*-8°. fig. t. IV.

sont de moyenne grandeur; leurs nervures et leur queue sont rougeâtres. Cette pomme est d'une médiocre grosseur, oblongue, mi-partie de blanc et de rouge; sa chair est farineuse, légère, rose, médiocrement acide: elle est mûre à la fin de Fructidor.

4. Grosse calville d'été, ou grosse passe-pomme. Elle est plus grosse que la précédente; sa couleur est rouge-cerise; sa chair est rose. Elle mûrit en Vendémiaire.

5. Calville rouge d'hiver. Ce fruit est moyen, allongé, rouge-cerise; sa chair est rose et farineuse; elle est d'une saveur agréable. Elle mûrit en Vendémiaire, et se conserve jusqu'en Germinal.

6. Grosse calville rouge d'hiver. L'arbre est touffu, ses branches sont tombantes; son fruit est gros, allongé et rouge; ses côtes sont peu prononcées; sa chair est fine et vineuse. Mûr en Brumaire, il se conserve deux mois.

7. Petite calville blanche d'hiver. Ce fruit, gros comme celui qui précède,

a 5 côtes qui bordent son œil étroit et enfoncé, et qui vont en s'effaçant sur le milieu; sa peau est lisse et jaunâtre; sa chair est rose et agréable au goût. Il mûrit en Brumaire, et peut être gardé tout l'hiver.

8. Calville blanche d'hiver. Le pommier est grand et vigoureux; il est d'un bon produit. Son fruit est gros, lisse, jaunâtre et rouge du côté du soleil; sa chair est grenue, douce et savoureuse.

9. Pistoche d'été. La fleur de l'arbre est grande et peu ouverte; son fruit est allongé, rouge et quadriloculaire; sa saveur est fine, farineuse et agréable. Cette pomme mûrit à la mi-Fructidor.

10. Pistoche d'hiver. L'arbre est vigoureux, la fleur grande, le fruit gros, côtelé, rouge et agréablement acide. Il passe l'hiver.

11. Pomme-violette. Les feuilles et les fleurs de ce pommier sont grandes; le fruit en est conique, jaunâtre et rouge du côté exposé au soleil: sa chair est rose, légère et sucrée; elle

tire son nom de son odeur de violette; elle se conserve jusqu'en Floréal.

12. Fenouillet gris, ou anis. Cet arbre est délicat, d'une grandeur médiocre; ses feuilles sont longues et étroites; sa fleur est grande; son fruit est petit, jaunâtre, sucré, et parfumé d'anis : c'est une pomme d'hiver.

13. Fenouillet rouge ou court-pendu. La fleur est grande; le fruit est rougeâtre; sa chair est ferme et sucrée. Il mûrit en Brumaire, et passe l'hiver.

14. Fenouillet jaune ou drap-d'or. Le fruit est jaune et gris; sa chair est délicate, légère et ferme. Il se cueille à la fin de Vendémiaire.

15. Drap-d'or vrai. Cet arbre est vigoureux et fécond; ses feuilles et ses fleurs sont grandes. Le fruit est lisse, gros, doré; sa chair est relevée et agréable. Il mûrit en Brumaire, et se conserve jusqu'en Nivôse.

16. Pomme-d'or, ou *gold pippin* des Anglais. Cet arbre est d'un bon rapport, de grandeur moyenne; ses

feuilles et ses fleurs sont petites. Le fruit est de médiocre grosseur, jaune et rouge, ou jaune, vert et gris; sa chair est ferme et sucrée. C'est encore un fruit d'hiver.

17. Reinette dorée, ou reinette jaune tardive. Le fruit est de grosseur médiocre, jaune, tiqueté de gris, ferme, sucré, acidule et succulent. Il mûrit en hiver.

18. Reinette jaune hâtive. Cet arbre est fertile, moyen; il a de grandes feuilles.. Le fruit est cylindrique, jaune et brun; la chair est tendre et peu savoureuse. Il mûrit au commencement de Brumaire.

19. Reinette blanche. L'arbre est peu élevé; il est fécond. Le fruit est petit, arrondi, jaune-pâle; sa chair est tendre, acidule, agréable. On mange ce fruit en hiver.

20. Pommier nain de reinette. Ses bourgeons sont gros, ses feuilles rapprochées; le fruit est moyen; sa chair est acidule et d'une saveur douce. Le fruit est mûr à la fin de Brumaire, et passe l'hiver.

21. Reinette rouge. L'arbre est grand, ainsi que les feuilles et les fleurs. Le fruit est gros, blanc et rouge. Sa chair est ferme, aigrelette et agréable. Il passe l'hiver.

22. Reinette de Bretagne. Le fruit est moyen; l'écorce en est âpre, rouge et brune rayée, ou rouge et jaune; sa chair est cassante, acide et agréable. Il mûrit en Brumaire.

23. Reinette de Canada, ou grosse reinette d'Angleterre. Cet arbre est grand et beau, ses feuilles sont larges; le fruit est gros, côtelé, vert, et quelquefois rougeâtre.

24. Reinette franche. Ce pommier est élevé et fertile; ses fleurs sont grandes; son fruit est gros, ses côtes sont peu saillantes; il est lisse, jaunâtre et vert-clair; sa chair est ferme, sucrée et d'une saveur très-agréable. Cette excellente pomme mûrit en Brumaire, passe l'hiver, et parvient jusqu'en Thermidor.

25. Reinette grise. L'arbre est fort, mais ses branches sont tombantes, ses

feuilles sont longues. Le fruit est gros et grisâtre ; la chair en est ferme, agréable, acide et d'une saveur sucrée. Ses époques de maturité et de conservation sont les mêmes que celles de la reinette franche (1).

26. Reinette grise de Champagne. Le fruit est d'une grosseur médiocre, applati à ses extrémités, gris-fauve ; il a la queue très-courte. Sa chair est cassante et sucrée. Il mûrit et se conserve à-peu-près comme les deux précédens.

27. Pigeonnet. Les feuilles de l'arbre sont petites, et la fleur peu ouverte. Le fruit est moyen, presque cylindrique, rose et rouge ; la chair est belle, fine et très-agréable. Il est mûr en Brumaire, et se conserve quatre mois.

28. Pomme de pigeon, pomme de

(1) La reinette grise de Grandville résiste mieux au froid dans les fruiteries, que les autres espèces de pommes, ainsi que l'a observé *Bullion*, *Feuille du Cultivat.*, 10 Décembre 1791.

Jérusalem, cœur-de-pigeon. Cette pomme est petite, lisse, rose, de forme conique, quadriloculaire; sa chair est légère, fondante, savoureuse. Elle mûrit en hiver.

29. Rambour franc. L'arbre est robuste et fertile; ses feuilles et ses fleurs sont grandes. Le fruit est très-gros, côtelé, jaunâtre et rouge; la chair est légère, acide, sujette à devenir farineuse; excellente à cuire. Il se cueille en Vendémiaire.

30. Rambour d'hiver. C'est le même que le précédent, excepté qu'il est plus tardif.

31. Api long-bois. L'arbre est moyen; ses feuilles sont longues et petites; ses bourgeons sont allongés et droits; ses fruits sont petits, lisses, jaunâtres et rouges; la chair est ferme et cassante, peu savoureuse, mais agréable par sa fraîcheur. Elle passe l'hiver.

32. Non-pareille. Les bourgeons et les feuilles de l'arbre sont allongés; ses fleurs sont grandes; le fruit est gros, lisse, d'un vert jaunâtre; la chair est

tendre. Cette pomme se mange en hiver.

33. Haute-bonté. Le fruit est gros, côtelé, raccourci et vert-clair; sa chair odorante, peu savoureuse. C'est aussi un fruit d'hiver.

34. Capendu. Le fruit est petit, à peu près conique, rouge-pourpre et brunâtre; sa chair est aigrelette et savoureuse.

35. Annette. Le fruit est petit, applati, sphérique; sa peau est ferme, lisse, jaune et rouge, quelquefois marbrée, quelquefois tiquetée de rouge; sa chair est blanche, fondante et sucrée. Il mûrit à la fin de Vendémiaire.

36. Doux-aux-vêpes. Le fruit est moyen, presque rond, vert, et quelquefois jaunâtre ou marbré, un peu rouge du côté exposé au soleil; sa chair est tendre, fondante, douce et un peu amère. Elle est mûre en hiver.

37. Gros-doux-aux-vêpes. A la grosseur près, c'est la même que la précédente.

38. Pomme de lanterne, ou pomme sans pepins. Le fruit est gros, arrondi et long, jaunâtre, un peu rayé de rouge; sa chair est blanche, acidule. Ce fruit tire son nom de ce qu'il est sans loges et sans pepins, et de ce qu'il est creux. Il est bon à manger cru et cuit. Il passe l'hiver.

39. Pomme-figue. Ce fruit, plus curieux qu'utile, a la forme et la grosseur à-peu-près de la figue; il est aussi sans pepins. C'est de sa forme qu'il tire son nom.

40. Blanc-d'Espagne. Ce fruit est gros, côtelé, vert-pâle, et rouge; sa queue est grosse et courte. Sa chair est molle et sèche. On le mange cuit. Il mûrit vers la fin de Brumaire.

Espèces de Pommiers (1).

1. Pommier sauvage à feuilles ovales et en scie, à tige d'arbre (2).

---

(1) D'après *Miller*.

(2) Malus sylvestris, foliis ovatis, serratis; caule arboreo.

Pommier sauvage à fruit très-acerbe (1).

2. Pommier à large tête, à feuilles angulaires et en scie (2).

3. Pommier nain à feuilles ovales, en scie, à tige d'arbrisseau (3).

Pommier nain, qui est plutôt un arbrisseau qu'un arbre, appelé vulgairement *pommier de paradis*.

Il y a deux variétés du pommier sauvage (4). Le fruit de l'une est blanc,

---

(1) Malus sylvestris, fructu valde acerbo. *Tournefort*, Inst. Reg. Hort. 635.

Pyrus malus sylvestris. *Linn.* Syst. Plant. t. II, p. 501, sp. 3.

(2) Malus coronaria, foliis serrato-angulosis.

Malus sylvestris Virginiana, floribus odoratis. Cat. Hort. 55. *Duham.* Arb. 1.

Pyrus coronaria *L.*, Syst. Plant. tom. II, pag. 503, sp. 5.

(3) Malus Pumila, foliis ovatis, serratis; caule fruticoso.

Malus Pumila, quæ potiùs frutex quàm arbor. C. B. Pin. 433.

Pyrus malus paradisiaca *Linn.*, Syst. Pl. tom. II, p. 502, sp. 3, 1 var.

(4) Sylvestris.

celui de l'autre est coloré de pourpre du côté du soleil. Ces variétés sont accidentelles, suivant *Miller*.

Il existe une autre variété dont les feuilles sont panachées, et que l'on multiplie dans quelques pépinières des environs de Londres : mais quand la végétation de l'arbre est vigoureuse, les feuilles deviennent unies, et leurs nuances disparaissent.

L'espèce *coronaria* croît spontanément dans plusieurs contrées de l'Amérique septentrionale ; on l'y cultive pour en obtenir des sujets propres à recevoir la greffe des autres espèces. Ses feuilles, plus longues, sont aussi plus étroites que celles des autres pommiers ; elles sont découpées en deux angles aigus sur leurs côtés. L'odeur de ses fleurs est très-agréable.

L'espèce *pumila* se distingue bien évidemment de toutes les autres, surtout dans ses plants qui viennent de semence ; ses branches sont faibles, et ne s'élèvent pas à la hauteur des autres variétés du pommier.

On remarque encore en Angleterre et dans l'Amérique septentrionale une espèce de pommier connu sous le nom

de *pommier de figue*, et dont le fruit est à-peu-près sans mérite comme sans considération.

Le pommier sauvage, qui est l'espèce primitive, est par conséquent le sujet le plus propre à recevoir les greffes des autres espèces. Son bois est compacte et dure long-tems. On a eu tort de négliger le pommier sauvage, et de lui préférer les sujets provenans de pepins de fruits cultivés, parce qu'ils sont plus aisés à élever ; ce qui favorise la cupidité des pépiniéristes, et nuit à l'intérêt bien entendu des agriculteurs.

Le pommier de paradis n'est plus recherché autant qu'il l'était pour fournir des sujets à greffer: outre qu'il ne dure pas long-tems, il ne s'élève qu'à une très-petite hauteur. On n'estime plus, pour les pommes d'été, que les sujets de *Codlin*.

Le pommier sauvage de la Virginie (1), à fleurs odorantes, n'est cultivé que par les curieux. Il se multiplie facilement par greffes; mais, comme il est tendre, sur-tout lorsqu'il

(1) Coronaria.

est jeune, il faut lui donner une exposition chaude, qui puisse le mettre à l'abri des hivers très-rudes, pendant lesquels il est exposé à périr. Cet arbre, odorant en Amérique, a perdu son odeur presque toute entière dans nos contrées européennes, où on ne le multiplie que de semences, ce qui a pu le faire dégénérer.

Le pommier-figue est regardé communément comme produisant son fruit sans fleurs précédentes, ce qui est rejeté, avec raison, par les observateurs, qui assurent que la pomme succède à une petite fleur presque éphémère. La lettre de l'écuyer *Paul Dudley*, écrite de la Nouvelle-Angleterre à la société royale de Londres (1), ne prouve rien à ce sujet, quand il dit que cet arbre, qui est à la vérité très-grand, produit son fruit sans fleurs préalables. *Miller* remarque avec justesse que l'arbre en question était placé loin de l'habitation de *Dudley*, qui, ne le voyant que rarement, pouvait fort bien n'avoir pas remarqué ses fleurs très-passagères. On

(1) Publiée dans le n°. 385 du Recueil des *Transactions philosophiques*.

pourrait ajouter à cette observation du jardinier anglais, que, l'arbre étant grand, les fleurs pouvaient échapper, par leur petitesse, à l'œil peu observateur de *Dudley*.

On cultive, dans nos jardins, trois autres pommiers assez curieux, et dont le premier n'est pas encore très-connu.

Le pommier d'Astracan, qui est toujours vert (1).

Le pommier hybride de Sibérie (2).

Le pommier odorant (3).

Espèces de Pommes (4).

1. La pomme de figue donne un fruit peu estimé. C'est celle que nous avons déjà fait connaître sous le n°. 39 de notre première liste.

2. Le rambour, gros fruit, rouge sur le côté tourné au soleil, et sur l'autre côté rayé d'un vert-pâle et tirant sur le

---

(1) On le vendait communément 2 fr. 50 c. le pied.

(2) 1 fr. 50 c.

(3) 1 fr. 20 c.

(4) D'après *Miller* et les Anglais.

jaune, mûrit en Thermidor. Cette pomme devient bientôt farineuse, est excellente cuite, et est recherchée, parce qu'elle est précoce.

3. Le court-pendu, et non pas *court-pendule* comme l'appellent les traducteurs de *Miller*, est une pomme grosse et oblongue; elle offre quelques angles irréguliers depuis sa base jusqu'à sa couronne; elle est rougeâtre du côté exposé au soleil, et pâle de l'autre côté. Elle tire son nom de ce que son pédoncule long et mince la laisse pendre vers la terre.

4. La reinette blanche, appelée par les Anglais *reinette française*, est un beau fruit rond, et d'un vert-pâle tirant sur le jaune-citron; elle est légèrement tachetée de gris, sucrée, bonne à manger crue, excellente cuite. Elle se conserve jusqu'au printems.

5. La reinette grise, plus petite que celle qui précède, a la même forme. Elle est d'un gris tirant sur le roux; peu colorée du côté du soleil. Crue ou cuite, sa saveur est agréable. Comme la reinette blanche, elle se cueille en Brumaire.

6. L'api est une petite pomme, ferme, rouge du côté du soleil, et verte par-tout ailleurs ; elle est très-légèrement acide ; sa saveur est peu prononcée. On la cueille en Brumaire, elle se conserve très-long-tems. Elle est très-agréable à la vue dans les desserts.

7. L'api noir ressemble au commun, à la couleur près, qui est brun-foncé.

8. La calville d'automne est grosse, presque ronde ; elle offre des côtes saillantes depuis la couronne jusqu'à la base ; sa chair, peu ferme, est rougeâtre ; son goût est vineux ; elle est très-rouge du côté du soleil.

9. La calville blanche ressemble en tout à la précédente, excepté par la couleur. Elles se cueillent l'une et l'autre à la fin de Vendémiaire.

10. Le fenouillet, ou pomme d'anis, est à-peu-près grosse comme la calville ; elle est grise ; sa chair est tendre ; son goût a un peu rapport à celui de l'anis ou fenouil, et c'est là l'étymologie de son nom. Le bois et les feuilles

de l'arbre sont ternes. On la récolte à la fin de Vendémiaire.

11. La pomme violette est belle, grosse et d'un vert-pâle; elle offre des raies rouges du côté qui regarde le soleil; son suc est un peu sucré, et elle a légèrement le goût de violette (1).

Voici encore quelques espèces de pommes qu'on trouve dans *Miller*; j'en extrais la description de son Dictionnaire anglais des jardiniers. Elles sont ici dans l'ordre de leur maturité en Angleterre. On verra que cette période végétale est à-peu-près la même qu'en France.

12. Le codlin est la première qui soit mûre: elle est allongée.

13. La pomme de margaret est d'une grosseur médiocre: elle est d'un vert-pâle sur le côté du soleil, et sur l'autre côté elle prend une teinte rouge. Elle est ferme, agréable au goût: elle se conserve peu.

---

(1) Les Anglais ont reçu ces onze espèces de la France; ils les cultivent avec un grand avantage.

14. La pomme-poire d'été tire son nom de sa forme : elle est longue; le côté exposé au soleil devient rouge. Elle a l'inconvénient de devenir farineuse.

15. La fill-basket de Kent ressemble au codlin : elle est très - grosse, plus longue, et plus tardive encore que le codlin. Elle est meilleure cuite que crue.

16. La pomme transparente, nouvellement introduite en Angleterre, n'est qu'un objet de curiosité. Elle est fade et farineuse. Elle vient de Saint-Pétersbourg.

17. Le pearmain de Loan est de grosseur médiocre, d'un beau rouge, surtout du côté du soleil. Sa chair a un goût vineux, mais elle devient farineuse.

18. La pomme de coing, qu'on nomme ainsi à cause de sa ressemblance avec ce fruit, sur-tout vers sa tige, est brune du côté du soleil, et jaune par-tout ailleurs; elle est excellente pendant le mois de Vendémiaire; elle se conserve peu.

19. La reinette d'or, qui mûrit vers la mi-Vendémiaire, est bonne crue ou cuite; elle se conserve pendant un mois.

20. Le pepin aromatique, qui est à peu près de la grosseur de la non-pareille, mais moins applatie et plus allongée, est d'un brun-clair du côté du soleil. Sa chair est cassante, son goût est aromatique. Elle mûrit en Brumaire.

21. Le pearmain d'hiver du comté de Hertfort est un fruit allongé, de grosseur médiocre, d'un beau rouge vers le soleil, et seulement rayé de cette couleur sur l'autre face. Cette pomme est succulente et bonne pour les compotes; on en fait peu d'usage autrement. On peut la manger en Brumaire et en Frimaire.

22. Le pepin de Kent est une grosse pomme oblongue, d'un vert pâle; sa chair est acide et cassante. Elle est bonne en compote, et elle se conserve jusqu'en Pluviôse.

23. Le pepin de Hollande, plus gros

e' plus allongé que le pepin de Kent, est aussi d'un vert foncé. Sa chair est ferme et succulente. Il est bon cuit, et se conserve long-tems.

24. La reinette monstrueuse est une fort grosse pomme oblongue, rouge du côté du soleil, et vert-foncé partout ailleurs. Elle est peu estimée, à cause de sa chair farineuse.

25. La pomme brodée est de grosseur médiocre et à larges raies rouges; elle n'est bonne à manger que lorsqu'elle est cuite.

26. La roussette royale, ou roussette à enveloppe de cuir, tire son nom de la couleur foncée de sa peau; elle est grosse, belle, oblongue, et large à sa base. Sa chair est jaune; elle est excellente cuite: on la mange depuis Brumaire jusqu'en Floréal. Le pommier de roussette royale est grand et fécond.

27. La roussette de Wheeler est applatie, ronde et de médiocre grosseur; sa queue est mince. Brune du côté du soleil, elle est par-tout ail-

leurs jaune-pâle, lorsqu'elle est mûre. Sa chair est ferme, et son suc acide. Elle se conserve long-tems, et est excellente cuite.

28. La roussette de Pile, plus petite que la précédente, est ovale, brune du côté du soleil, vert-foncé de l'autre côté. Sa chair est ferme, son goût acide. Elle est bonne cuite ; et se conserve jusqu'en Floréal.

29. La non-pareille est d'une belle couleur brune, acide et un peu applatie. Mûre en Nivôse, on la garde jusqu'en Floréal.

30. La haute-bonne, plus grosse, plus belle et plus jaune que la non-pareille, est moins applatie et d'un suc moins acide. Ce fruit excellent mûrit en Nivôse et se conserve jusqu'en Floréal.

31. Le pepin-d'or, que *Miller* regarde comme un fruit particulier à l'Angleterre, est meilleur quand il est de grosseur médiocre que lorsqu'il est d'une espèce plus grosse. Il est acide et se conserve bien.

Toutes ces espèces sont recherchées pour la table, et ne seraient pas bonnes pour les cidres. Quant à celles-ci, *Miller* ne cite que les suivantes, sans les décrire. Il est impossible de les comparer avec les nôtres, avec lesquelles leurs noms ne paraissent avoir aucun rapport. Ces espèces se réduisent aux sept que voici :

La raie rouge.

L'arbonnier royal du comté de Devon.

Le whitsour.

Le under-leaf, ou feuille-basse du comté de Heredorf.

La pomme de Jean, ou deux-Annes.

Le hanger perpétuel.

Le mule-gennet.

Espèces de Pommes (1).

Monstrueuse de Canada : mûre en Vendémiaire.

Cousinette : bonne cuite.

Gros-rambour : vigoureux, fécond.

Calville rouge : mûre à la mi-Thermidor.

---

(1) D'après les Pépiniéristes de Paris.

Reinette hâtive : commencement de Thermidor.

Pomme de Jérusalem, ou gros-cœur de pigeon : goût agréable.

Grosse reinette grise : excellente.

Calville blanche à côtes : la plus précoce.

Grosse reinette à côtes : fécond.

Pomme-d'or : bonne, de peu de garde.

Pomme-violette : odeur de violette.

Capendu-reinette : bonne cuite.

Calville rouge d'hiver : rouge en dedans.

Pepin-d'or (en anglais *gold pippin*) : excellente.

Reinette grise : durable, sucrée.

Reinette franche : excellente.

Fenouillet gris : parfum d'anis.

Fenouillet rouge : sucré, relevé.

Gros-rambour franc : très-gros.

Capendu rayé : bon cuit.

Petit api : exposition au soleil.

Gros api : hâtif.

Api noir : joli.

Non-pareille d'Angleterre : gros fruit.

Pomme de Rallé ou Rallai : bonne en compotes.

Pomme en étoile : curieuse.

Espèces de Pommiers à cidre.

Le pommier de chevalier de Beuzeville est moyen, et son bois est menu.

Le pommier de souci est petit.

Les pommiers les plus féconds sont:

Le rouget.
Le fouc sauvage.
Le gros-cu.
L'aigre belheur.
La camière.
Le pepin percé.
Le Herouet.
Le Marin Onfroy.
Le coqueret.
La cape.
La massue.
La Varaville.
Le bulot.
Le Heurelival.
Le Grandville.

Le pommier de turbet croît vîte et s'élève beaucoup.

La greffe de Monsieur fleurit tard et se récolte de bonne heure, ainsi que la court-d'Aleaume.

Le pepin-percé et la massue s'élèvent beaucoup.

Le Hérouet fleurit tard.

Le Marin Onfroy est touffu, donne un beau bois; il est plus large qu'élevé; il fleurit de bonne heure, et ses branches épaisses garantissent ses fleurs.

Le coqueret est de moyenne grandeur.

Le doux-au-vêque est bas, étendu, et sa fleur est robuste.

Le pommier de sapin s'élève beaucoup.

Le pommier de cape s'étend plus qu'il ne s'élève; il est assez épais.

Le guibour est petit et arrondi.

Le barberie est tendre aux gelées.

Le renouvelet est beau; son bois est menu: il est de moyenne grandeur.

Le boullemont est beau et large.

Le Grandville, le sanger blanc et le bulot résistent bien aux gelées.

Le long-bois s'élève beaucoup; ses branches sont presque toutes perpendiculaires: il s'étend peu en largeur; il est propre aux avenues, et supporte bien ses fruits.

Les deux espèces de tard-fleuri sont grandes et belles, fleurissent tard et produisent beaucoup.

La douce-ente s'élève d'abord et s'étend ensuite.

L'acoupvenant est un bel arbre qui vient promptement, et qui se greffe même en sève.

Le bulot vient de boutures : c'est un arbre robuste et peu délicat, qui croît même sur les fossés et dans les plus mauvais terreins.

Espèces de pommes à cidre.

On classe ordinairement les fruits à pressurer en trois espèces : les *précoces*, qui sont mûres au 1er. Fructidor, et dont le cidre, promptement paré, est léger et agréable, peu vineux et de peu de garde ; les *moyennes*, qu'on récolte au commencement de Vendémiaire, et dont le cidre, aussi agréable que le précédent, mais moins prompt à se parer, se garde plus long-tems et a plus de corps ; et les *tardives*, qu'on ne cueille qu'à la mi-Brumaire, et dont le cidre, le plus lent de tous à s'épurer par la fermentation, est nourrissant, fort et durable, mais ordinairement plus épais et plus visqueux que celui des deux pre-

mières espèces. Voici la liste que donne *Chambray* de ces trois classes de pommes, d'après les noms en usage dans son pays (1).

Pommes précoces.

L'ambrette.
Le renouvelet.
La belle-fille.
Le jaunet.
Et le blanc.

Moyennes.

Le frêquin.
La girouette.
La haute-branche.
Le long-bois.
L'avoine.
Le gros-Adam blanc.
Le doux-évêque.
Le rouget.
L'écarlate.
Le blanc-mollet.
Le bedan.

(1) Chambray-sur-Iton, département de l'Eure.

Le petit-manoir.
Le Saint-George.
Le gros amer-doux.
Le petit amer-doux
Et la Marie-la-douce.

Tardives.

La peau-de-vache.
L'alouette rousse.
L'alouette blanche.
La côte.
Le Blagny.
Le blanc-duré.
L'Adam.
Le doux-été.
Le matois.
Le pepin.
Le doux-veret.
Le clos-ente.
La rousse.
La reinette douce.
La Marie-Honfroi.
Le Rambouillet.
Le pied-de-cheval.
Le gros-coq.
L'équieulé.
L'épicé.
L'ante-au-gros.

Le bon-valet.
Le Saint-Basile.
Le muscadet.
L'amer-mousse.
Le petit moulin-à-vent.
La petite chappe.
Le rebois.
Le grout.
La germaine.
La sauge.

On trouve dans la *nouvelle Maison rustique* (1), ouvrage estimable et complet autant que ces sortes d'ouvrages peuvent l'être, mais très-fautif à l'égard des cidres et du pommier, une petite liste de pommes que l'auteur divise en trois classes, selon la saison de leur récolte. Comme elle renferme des noms qui ne se trouvent pas dans mes autres listes, je prends le parti de la copier ici.

PREMIÈRE CLASSE.

Girard.
Louvière.

---

(1) Nouv. édit. refondue par *J. F. Bastien*. *Par. Deterville*, an 6, 3 vol. *in*-4°. 60 fig.

Gros relet.
Haze.
Fraîquin.

Seconde Classe.

Prapetit.
Doux-évêque.
Gallot.
Ganevin.
Orangé.
Petite-au-friche.
Petit relet.
Petit dameret.
Amer-doux de Sully.

Troisième Classe.

Aufriche.
Marin-Onfré.
Germaine.
Benevannelle.

Espèces de Pommes à cidre, connues en Normandie au seizième siècle (1).

Parmi les espèces qui suivent, celles qui donnent le cidre le plus délicat de

(1) Suivant *Le Paulmier.*

toute la Normandie, sont l'ameret, l'écarlatin, l'épice, le Guillot-Roger, le muscadet et le renouvelet.

Pommes du Cotentin (1).

1. La pomme du chevalier de Beuzeville est rayée de rouge, acidule, succulente. Sa chair est rose. Elle tire son nom de Beuzeville-sur-le-Vé. Son cidre est pâle.

2. La pomme-poire est ronde et longue, et ressemble beaucoup, à cela près, à la précédente, et, comme elle, elle donne un cidre sans éclat.

3. L'amer-doux blanc est une pomme grosse, longue, blanche et côtelée. Elle a l'avantage d'être mûre dès le premier Vendémiaire, quoique la fleur de son pommier soit tardive: ce qui la rend doublement précieuse. Son cidre est vigoureux et dure deux à trois ans.

4. L'amer-doux vert est une pomme tardive, mûre à la mi-Brumaire. Sa fleur est rouge-incarnat; son cidre est fort: il dure deux ans.

---

(1) Ce canton fait partie du département de la Manche.

5. Menuet, (première espèce.) C'est une petite pomme d'un jaune-pâle, rougeâtre du côté du soleil. Elle croît en grappe. Elle est douce et sèche ; son cidre est nourrissant.

6. Le doux bel-heur est une pomme grosse et ronde, dont la peau est dure et la maturité tardive. Sa saveur est douce ; son cidre est clair : il dure deux ans.

7. Doux balon. Elle est ainsi nommée à cause de sa rotondité. Elle est verte, molle, grosse et douce ; elle donne un bon cidre.

8. Doux-au-vêque, (première espèce). Cette pomme est grosse, tendre, jaunâtre et douce. On la cueille à la fin de Vendémiaire.

9. La pomme de souci est petite, douce et rougeâtre. Elle est mûre à la fin de Vendémiaire, et donne un cidre excellent qui dure trois ans.

10. La pomme de chevalier est belle, grosse, douce, rougeâtre. Son cidre est jaune et bon.

11. La pomme d'avoine est douce

et grosse. Son cidre est clair, il dure trois ans.

12. Jean-Almi. C'est une pomme jaune et douce qui donne un bon cidre.

13. Le Saint-Gilles est une pomme verte, douce et agréable au goût. Sa queue est longue.

14. Le rouget est gros et rond. Son cidre est bon et beau.

15. L'Oger, pomme aigrelette, a la saveur agréable, l'odeur bonne et le cidre clair.

16. La cousinette est petite, rouge, acidule. Son cidre est clair et a peu de vigueur.

17. Le becquet doux donne un cidre pâle.

18. Le becquet sur est bon à manger; son cidre est clair et faible.

19. La pomme-cire est douce et sucrée.

20. Le turbet est une pomme petite,

blanche et douce. Elle tire son nom (*turbat caput*) de son cidre capiteux.

21. Le fouc sauvage est une pomme sure, ronde, grosse et un peu applatie. Son cidre, qui est bon, dure deux ans.

22. Aigre bel-heur, ou sur bel-heur. C'est une pomme acide, comme ses deux noms l'annoncent. Son cidre est elair comme celui qu'on extrait de ces sortes de pommes.

23. La greffe de monsieur est précoce, grosse et douce. Elle vient de la Biscaye. Elle tire son nom, (qui est abrégé), de M. *de l'Estre*, qui demeurait à un myriamètre de Valogne.

24. Court-d'Aleaume. Elle est précoce, moyenne, blanche, amère et sèche. Son cidre est jaune et bon.

25. La barbarie de Biscaye est grosse, longue, verte, rousse, rayée et douce-amère. Elle est bonne cuite. Son cidre a de la qualité, mais il est grossier.

26. La camière est tardive, grosse

et douce. Son cidre est bon et dure deux ans.

27. L'épice donne un cidre excellent.

28. La belle-fille est grosse, blanche, sèche et douce. Elle donne un bon cidre.

29. L'écarlate est moyenne. Son cidre, qui se brasse à la fin de Vendémiaire, est doux et coloré : il se garde trois ans. Elle tire son nom de sa couleur rouge à l'extérieur, et sanguine intérieurement.

30. Ameret. C'est une pomme douce-amère, ou peu amère, comme l'annonce son nom, et qui donne un cidre excellent et bien coloré.

31. Le couet tire son nom de sa queue qui est longue et mince. Ce fruit est blanc et amer. Son cidre a de la couleur et de la qualité.

32. Cu-noué. Cette pomme, dont on tire à la fin de Vendémiaire un cidre parfait, tire son nom de sa queue qui est courte, et qui la fait paraître nouée à l'arbre.

33. Becquet. C'est une petite pomme

jaune, dont le cidre délicieux et de couleur d'ambre est transparent, se conserve bon pendant deux ans. Elle se pressure à la fin de Vendémiaire.

34. Menuet (seconde espèce). Ce fruit est petit, amer-doux, et donne un cidre de bonne qualité.

Pommes du Bessin (1).

35. Le pepin-percé est une pomme verte et rouge, douce, un peu sèche, et de médiocre grosseur. Son cidre est clair et bon.

36. La sauvage, ou la notre-dame sauvage, est blanche, rouge du côté du soleil, ronde, grosse, succulente et douce. Son cidre, d'abord épais, devient excellent, et dure deux à trois ans.

37. La pomme de Haze est longue, jaune, odorante; son cidre est bon, quoiqu'épais d'abord.

38. Amer-doux rouge. Cette pomme est petite, et rouge du côté du soleil. Son cidre est d'une excellente qualité.

---

(1) Ce canton appartient au département du Calvados.

39. La germaine donne un cidre excellent, transparent, ambré. Il est de peu de durée.

40. Le guaut donne un cidre très-bon.

41. Le Marin-Onfroi est rond, rouge du côté du soleil, et propre à faire un cidre délicat et transparent, qui ne conserve sa bonne qualité que pendant un an.

42. Blanc-doux, blanchet, ou doux de la Lande. C'est une pomme blanche et douce, comme ses noms l'indiquent, dont le cidre, d'abord épais, s'éclaircit et devient bon.

43. Doux Dagorie. Elle est moyenne, jaune, rouge du côté du soleil. Son cidre est jaune, et ne se conserve guère qu'une année.

44. Le Hérouet est gros, jaune, odorant, tendre et délicat. Son cidre est excellent et nourrissant.

45. Le gros-doux est en effet gros et doux; il est aussi beau, jaune et odorant. Le cidre qui en provient est bon.

46. La franche-mariette est grosse, tendre, blanche et tiquetée de rouge, précoce et aigre-douce. Son cidre, qui est bon, ne dure qu'un an.

47. La pomme-dame produit de bons cidres qui ont peu de durée.

48. Le Mennetot est petit, doux, rouge et blanc; son cidre est faible.

49. Coqueret. Cette pomme est moyenne, douce et rousse. On la pressure à la mi-Brumaire, et son cidre, qui est épais, devient ensuite transparent.

50. Le coqueret vert est peu estimé.

51. Le feuillu est appelé ainsi parce que le pommier qui le produit est très-garni de feuilles. Ce fruit est rond, moyen, doux-amer, roux et sec. Il est mûr à la mi-Brumaire. Son cidre est épais d'abord.

52. Le doux-véret est blanc; roux-verdâtre, moyen, tendre et doux. Son cidre est estimé pour sa qualité.

53. La pomme de rivière donne un cidre ambré qui est bon.

54. Doux-au-vêque, (seconde espèce). Cette pomme est de médiocre grosseur, douce, tendre, et rouge du côté du soleil. Elle mûrit en Fructidor. Son cidre est doux et se conserve deux ans.

55. La pomme de sapin tire son nom de la forme du pommier qui est presque pyramidal, et de son fruit qui, comme la pomme de sapin, est allongé. Elle est blanche, rouge du côté du soleil. Son cidre, qui est clair, dure deux ans.

56. L'amer-doux blanc mûrit à la fin de Thermidor et donne un cidre délicat.

57. Préaux. C'est une pomme petite, blanche et douce, qui tire son nom de la commune de Préaux, à quinze kilomètres de Caen. On l'appelle ailleurs *trochet*, parce qu'elle croît en grappe. Son cidre se conserve un à deux ans; il est clair et ambré.

58. La pomme de gai est douce et un peu amère, petite, sèche, blanche d'un côté, rousse de l'autre. Elle est mûre au premier Vendémiaire. Le ci-

dre n'en est bon que la seconde année : il devient alors transparent, ambré, et se garde trois à quatre ans.

59. La cape, ou cappe, est ronde, moyenne, blanchâtre, et rouge du côté du soleil; elle vient par grappes, mûrit à la mi-Vendémiaire, et donne un cidre clair qui dure trois ans.

60. La grosse Ozanne est douce, jaunâtre, tachetée de rouge et tardive. Son cidre est transparent et ambré. Il dure deux ans.

61. La petite Ozanne donne un bon cidre.

62. La massue est douce, grosse, verte, et rouge du côté qui regarde le soleil. Son cidre gros devient doux, et s'éclaircit à la seconde année.

63. Le guibour, pomme douce, verte et rouge, est propre à faire un cidre de bonne qualité.

64. La Varaville est verte, moyenne, ovale et douce. On la cueille à la mi-Brumaire. Son cidre est coloré, doux et fort. Il dure deux ans.

65. La barberie, qu'on nomme *barberic*, est grosse, ronde, douce, verte,

et tachetée de rouge du côté exposé au soleil. Son cidre est médiocre; il est épais, et ne s'éclaircit qu'à la seconde année.

66. Le barberiot est, pour le nom et pour l'espèce, le diminutif du précédent; mais son cidre est meilleur.

67. Saux. C'est une pomme longue, verdâtre, côtelée et douce-amère. Son cidre est ambré, et dure deux ans.

68. Le doux-Martin est long, blanc, côtelé, doux et sec. Son cidre, de couleur orangée, est excellent, et dure deux ans.

Pommes du pays d'Auge (1).

69. Le renouvelet est une pomme de grosseur médiocre, qui mûrit en Thermidor. Son cidre est beau et bon. Elle tire son nom de ce que son cidre est potable au printems, que l'on appelait autrefois *renouvelet* ou *renouveau.*

70. Le renouvelet bâtard donne un cidre transparent.

---

(1) Ce canton fait partie du Calvados.

71. Le Guillot-Roger fournit un cidre délicat.

72. Le muscadet est petit et doux. Cette pomme donne un cidre exquis.

73. La peau-de-vache, ou peau-de-vieille, qui tire l'étymologie de son nom de ses rides, et qui ressemble beaucoup à la camière, est belle, blanche, et rougeâtre du côté du soleil. Elle est mûre à la mi-Fructidor.

74. La roussette, ognonet ou pomme-poire, est ronde et rousse, et c'est de là que viennent ses différens noms. Son cidre est bon et dure trois ans.

75. La bédengue ou bedane est moyenne, blanchâtre, tachetée de rouge, ferme, succulente et douce. On la récolte à la mi-Brumaire. Son cidre est estimé.

76. Le boullemont est doux, long, tacheté de roux. Son cidre est clair.

77. Le sauger blanc est doux et tendre.

78. Le long-bois ou long-pommier est une pomme moyenne, jaune,

rouge et douce, dont le cidre est délicat.

79. La douce-ente est grosse. succulente, douce, blanche d'un côté, rouge de l'autre. Son cidre est pâle, mais clair et doux. On la cueille en Brumaire. Son nom vient de la saveur *douce* du fruit de cette *ente.*

80. L'Amelot C'est une pomme moyenne et amère-douce, qui mûrit à la fin de Fructidor, et dont le cidre coloré, paré promptement, dure une année.

81. Tard-fleuri (1ere. espèce). On fait de cette pomme moyenne et douce un bon cidre qui est clair et beau. On la nomme ainsi parce qu'elle ne fleurit qu'à la mi-Prairial.

82. Tard-fleuri (2e. espèce). Elle est longue, jaune et douce.

83. L'à-coup-venant est grosse, belle et rougeâtre du côté du soleil. Son cidre est clair et délicat.

84. La roussette-Fournier, qui est

moyenne et rousse, produit un cidre exquis.

85. L'ente-au-gros. Cette pomme est jaune, succulente, et donne un cidre clair.

86. Le damion ou damyon fait un cidre clair et qui dure deux ans.

87. La quenouillette est petite.

88. Clos-ente. On en tire un cidre clair qui ne passe guère la troisième année.

89. L'Adam donne un bon cidre qui dure trois à quatre ans.

90. L'heurelival est une pomme aigrelette.

91. Bullot. C'est une pomme grosse, longuette, jaune et acide.

92. Le Grandville est jaune et aigrelet.

93. Le Bosc est acide, et son cidre n'est bon qu'à la troisième année.

94. La pomme de suie est sèche et visqueuse; son cidre est épais, mais il éclaircit à la troisième année. Elle

est appelée *pomme de suie* à cause de son amertume.

95. Le frêchin ou frêquin est une pomme douce-amère, dont le cidre est excellent.

Espèces de pommes du département de la Seine-inférieure (1).

Fruits tendres.

1. Le musel de brebis (2), ou doux-à-mouton, appelé ailleurs *doux-véret*, s'élève bien, donne un bourgeon menu et une feuille longue et pâle ; il fleurit vers la mi-Floréal ; la fleur est rose-pâle ; le fruit doux, tendre, jaune et grisâtre. Il rapporte à vingt ans, et dure près de cent ans.

2. Le blanc-mollet, douce-morelle, ou grande-vallée, est vigoureux et beau ; il vit long-tems ; ses bourgeons sont petits, ses feuilles larges et un peu pointues. La fleur paraît à la fin de Germinal, elle est blanche ; la

(1) D'après le Cit. *Renault.*
(2) Ou museau de brebis.

pomme est douce-amère, ronde et blanche.

3. La pomme-de-blanc, la belle-femme, la belle-fille, la belle-mignone, ou la grosse-Jeanne, pousse ses branches dans une direction élégante. Elle fleurit à la fin de Germinal. Les feuilles sont d'un vert-luisant, les fleurs d'un rose-pâle. La pomme est grosse, fade, farineuse, allongée et jaune. Sa queue est très-courte.

4. La pomme-de-neige donne de belles branches et de petits bourgeons, des feuilles longues et un gros fruit fondant, acidule, rayé de rouge et de jaune : il mûrit à la fin de Fructidor. La durée de ce pommier dépend des sujets sur lesquels on le greffe.

5. Le coqueret, coquerelle ou coquerel-vert est moyen; ses feuilles sont vertes et larges; sa fleur paraît à la mi-Prairial; son fruit, rond et long, verdâtre, et supporté par une queue grosse et courte, a la chair douce, ferme, cassante et blanchâtre.

6. L'avoine pousse un bois grêle et tombant; il est fécond, fleurit à la fin

de Germinal; ses bourgeons sont pointus, ses feuilles longues et vertes; le fruit est sec, doux, allongé, blanc et rouge.

7. Le gros-amer-doux, ou belle-mauvaise, est peu fertile; sa fleur, qui paraît en Floréal, est rose-pâle; son fruit est amer, mollasse, gros et grisâtre.

8. La berdouillère, groseillier, queue-de-rat, ou *janvier*, est grand et robuste; ses fleurs sont blanches, et paraissent au commencement de Prairial; ses feuilles sont étroites et d'un vert-foncé; le fruit est blanc et rouge, et suspendu à une queue allongée: la chair en est blanche, douce, ferme et succulente.

9. Le vinet est touffu, de grandeur médiocre; ses bourgeons sont gros et longs; ses feuilles sont épaisses et d'un vert-jaunâtre; sa fleur, qui est blanche, paraît à la fin de Floréal; son fruit est petit, rond, jaune et rouge, tendre et acidule. L'arbre est fécond, mais il dure peu.

10. Le doux-agnel pousse ses branches

dans une direction presque horizontale; ses bourgeons sont gros et cotonneux; ses fleurs roses-pâles s'ouvrent au commencement de Floréal et sont sensibles au froid; son fruit est gros, tendre, doux et succulent.

11. Le doux-à-l'agnel, rayé ou bâtonné, s'élève beaucoup, est fécond, fleurit à la fin de Prairial; donne une fleur blanche et large, et un fruit gros, vert et amer.

12. Le Colin-Antoine pousse ses branches supérieures en pyramide, et projette les inférieures dans une direction horizontale; son bourgeon est moyen; sa fleur paraît à la mi-Floréal; sa feuille est longue et verte; son fruit, dont la queue est longue, est petit, vert et arrondi; la chair en est blanche et tendre. On le pressure en Brumaire.

13. Le Gros-Charles est fécond; il produit un bourgeon long et pointu, une fleur rouge qui paraît à la fin de Prairial, des feuilles allongées, un fruit vert, arrondi, et suspendu par une longue queue. Sa chair tendre est verdelette.

14. Le fraiquet, qui vit un demi-siècle, est petit et touffu; son bourgeon est applati; sa feuille est étroite et verte; sa fleur paraît au commencement de Germinal; son fruit, suspendu par une queue grèle, est rouge, amer, tendre et succulent.

Fruits demi-tendres.

15. Le doux-évêque s'élève assez haut et pousse des branches tombantes; ses feuilles rares sont d'un vert-foncé; sa fleur, qui s'ouvre à la fin de Floréal, est grande et blanche. Son fruit est allongé, gros, rougeâtre, de saveur douce; on le mange cuit ou cru; il donne aussi un bon cidre.

16. L'amer-rouge, ou pomme-rouge, pousse vîte et s'élève convenablement; ses branches, quoique fortes, sont cassantes. Il fleurit en Floréal; son fruit, qui a la queue longue, est petit et allongé, blanc, jaune et rouge, ferme et amer. Sa couleur et sa saveur lui ont donné son nom.

17. La belle-fille, le petit-dameret, le petit-rétel, la pomme-de-lièvre, ou l'aufrielle, élève bien ses branches,

fleurit vers la fin de Floréal, est d'un mince rapport, et produit un fruit assez gros et long, ferme et d'une saveur douce.

18. Le gros-binet, ou gros-binin, ou gros-rétel, pousse lentement ses branches petites et groupées; sa fleur, qui s'ouvre en Floréal, est petite et évasée; son fruit est sec, petit, jaune et rond.

19. La queue nouée ou ennouée, dure peu, donne, au commencement de Floréal, une fleur élargie et évasée; son fruit est blanchâtre, vert, ferme, oblong, attaché à une queue courte. L'arbre est fécond : le cidre de ce fruit est très-bon.

20. Le gros-écarlate, rouget ou gros-rouget, s'élève haut, fleurit à la fin de Floréal, produit un fruit mou, grenu, rouge intérieurement, doux, allongé, et porté par une queue courte.

21. Le coquerette, coqueret ou coqueret-vert, est moyen et touffu; sa fleur est blanche et paraît à la fin de Prairial; son fruit est doux, long, jaune et rouge; sa queue est courte et grosse.

22. Le piquet s'élève droit, et c'est de là qu'il tire son nom. Ses bourgeons sont petits; il fleurit en Floréal, et ses fleurs durent une quinzaine. Sa pomme est petite comme l'api, elle est pâle et groupée; sa chair est amère et ferme.

23. La pomme-de-bois, ou pomme sauvage, ou bôquet, vient spontanément dans les bois et les haies, et c'est de là que viennent ses différentes dénominations. Il est petit et touffu; ses fleurs sont odorantes et roses : elles paraissent en Floréal. Son fruit est petit et blanchâtre; sa chair est blanche, ferme et acide.

24. Le paradis ou goudron est robuste, et projette ses branches horizontalement, il rapporte de bonne heure et dure peu; ses bourgeons sont gros; ses fleurs paraissent au commencement de Prairial; elles sont élargies et roses. Son fruit est arrondi, gros, rayé de vert et de rouge; sa chair est blanche, ferme, succulente et acidule.

25. Le germain est vigoureux, et produit presqu'aussi-tôt qu'il est greffé; ses branches sont traînantes. Il est fé-

cond et durable ; sa fleur est un peu large ; il fleurit au commencement de Prairial ; son fruit est vert et rouge, long, gros, et d'une chair ferme.

26. L'œillet renfoncé est ainsi nommé à cause de son œil enfoncé ; l'arbre est beau et dure à peu près soixante ans; ses feuilles sont larges ; sa fleur, qui s'ouvre en Floréal, est rouge et blanche : ses pommes sont rondes, nuancées de blanc et de rouge ; leur chair est cassante, et leur queue courte.

27. La bonne sorte, la grande sorte, ou le Saint-Philbert s'élève avec élégance, est sensible au froid, donne ses fleurs dans les premiers jours de Floréal, fournit un fruit long, panaché de rouge et de jaune, dont la chair est ferme et succulente, et dont le cidre est bon.

28. L'ozanne ou belle-ozanne pousse lentement, jette ses branches sans graces, est fertile, fleurit en Prairial, donne un fruit allongé, gris et d'une chair ferme, douce, sucrée et un peu amère : le cidre et les compotes en sont bonnes.

Fruits durs.

29. La peau-de-vache, les quatre-frères, ou la douce-morelle, pousse rapidement, enchevêtre un peu ses branches et fleurit tard. Son fruit est rond, vert et un peu rouge; sa chair est blanche et douce, et le cidre est excellent.

30. La grosse-coquerelle fournit un arbre fécond dont la feuille est large et verte, dont la fleur blanche paraît en Prairial, et dont le fruit est un peu long, verdâtre et rouge, et dont la chair est douce.

31. La petite-écarlate ou la rougette fleurit en Prairial; son fruit, rouge du côté exposé au soleil, est long, ferme, cassant et acidule.

32. Marielanfrey, omelette, orangé, orgueil ou roquet. Cet arbre vient lentement, s'arrondit bien, a la feuille verte et étroite, fleurit tard; produit des pommes grosses, longues, rouges et jaunes, dont la chair est ferme, blanche et douce.

33. Le haut-bois ou ménerbe pousse

vîte, jette bien ses branches, est propre à faire des avenues, fleurit à la fin de Germinal, ce qui l'expose beaucoup aux gelées.

34. Le jaunet ou gannel donne lentement son bois, qui est bien nourri, mais entrelacé ; sa fleur paraît au commencement de Prairial. Son fruit est doré, couvert de verrues ; sa chair est jaune, cassante et sucrée : le cidre en est délicat et se conserve bien.

35. Le bedangue ou bec-d'angle pousse bien, mais ses branches sont tombantes. Il est fécond ; ses feuilles sont pâles, longues et larges ; sa fleur, qui est blanche, paraît à la fin de Prairial ; ses pommes sont oblongues, vertes, succulentes et amères. Son cidre a peu de qualité.

36. Le rouget ou doucel pousse rapidement, s'élève beaucoup, est fécond, donne des pommes rondes, rouges et jaunes, dont la chair est douce, succulente et cassante.

37. Le binet, gros-doux ou gros-binin, pousse vîte et répartit bien ses branches, quoiqu'il les entrelace ; sa

feuille est petite et verte; ses fleurs sont blanches.

38. Le papillon, renouvelé ou Girard, est fort, étendu; produit des bourgeons gros, des feuilles grandes et pâles, des fleurs larges et blanches qui éclosent au commencement de Germinal; des fruits ronds, blancs, tendres, amers, et suspendus à une queue menue et longue.

39. Le petit-doux, le petit-doucet a les feuilles rondes et pâles; donne, au commencement de Germinal, ses fleurs, qui sont roses et grandes; produit par grappes, et suspendus à de longues queues, ses fruits, qui sont ronds, petits, jaunes, tendres et doux.

40. Le gros-doux ne diffère de l'espèce précédente que par la grosseur de son fruit et sa couleur rouge.

41. Le mors-jeune jaune s'élève à une hauteur médiocre. Ses bourgeons sont menus et longs; ses feuilles sont longues, repliées intérieurement; ses fleurs sont d'un rose très-pâle, et paraissent à la fin de Floréal. Son fruit est gris-fauve et rouge, rude au toucher, petit et d'une chair tendre.

42. La sonnette ou la Marie-Picard projette ses branches horizontalement; ses boutons sont larges et applatis ; il fleurit à la fin de Floréal ; son fruit allongé est de moyenne grosseur, jaune et lisse ; la chair en est molle et douce. Les loges des pepins sont grandes, et les pepins petits. Cette espèce tire son nom de ce que ces pepins sonnent dans leurs loges.

43. Le tard-fleuri s'élève bien, fournit peu de bois, produit en Floréal une fleur rouge, des feuilles larges en forme de cœur, un fruit rougeâtre dont la queue est longue, et qui a peu de jus.

A ces espèces on en pourrait joindre beaucoup d'autres ; mais jusqu'à ce qu'on se soit occupé de les comparer entr'elles, et de leur assigner une dénomination raisonnée et constante, on ferait assurément beaucoup de doubles emplois.

Parmi celles dont on n'a pas vu ci-dessus le nom, et probablement la description, je citerai celles qui suivent :

La bouteille, pomme longue et

ronde, verte, rougeâtre du côté du soleil, succulente, tendre, fade, donne un cidre clair, sans couleur et sans énergie. Elle laisse beaucoup de lie. Son pommier est d'un port assez élégant. Sa feuille est grande et verte.

La pomme de beauté est allongée, quelquefois sphérique, d'un beau rouge presque amarante, moyenne. Sa chair est ferme, presque jaune : l'arbre s'élève peu. Cette pomme est mangeable.

Je n'ai pu obtenir que les noms de la pomme de Chapelle, de celle d'Auge, ou large, qui mûrissent à la mi-Vendémiaire; de celle de Fai, d'amer-au-coq et de rougeron, qu'on cueille à la mi-Brumaire.

La pomme de Hommei est grise et verte, légèrement colorée au midi, oblongue, douce, agréable et succulente; elle a 5 centimètres de diamètre, et mûrit au commencement de Brumaire.

La pomme de Jean Huré est une nouvelle espèce. Cette pomme tardive, bonne cuite, excellente pour le cidre, dont la fleur échappe presque toujours, comme dit *Cadet de Vaux*,

aux malédictions météorologiques du printems, est due à *Jean Huré*, qui l'obtint par le semis. L'arbre est élevé, vigoureux, et donne ses fleurs à la fin de Floréal.

Gouffier (1) parle d'une espèce de pomme trouvée dans une vigne, et qu'il a multipliée par greffes : elle est oblongue, côtelée, jaunâtre et rouge; elle a un peu la saveur de la reinette, et elle se conserve bien.

On trouve dans une lettre de *Mosant de Brieux* (2) à *Prémont Graindorge*, l'étymologie de la pomme de Marin-Onfroy, connue sous ce nom vingt fois défiguré dans les différens départemens de la Normandie. *Mosant de Brieux* s'exprime ainsi sur le Marin-Onfroy : « On appelle ainsi les » pommiers et le cidre que planta et » que fit le premier un gentilhomme » qui s'appelait *Marin Onfroy*, sei- » gneur de Saint-Laurens, Vairet et » autres lieux, bisaïeul de *Duquesné*, » conseiller d'état, et qui apporta de » Biscaye des greffes de cette sorte

(1) *Feuille du Cultivateur*, 1792, pag. 110.
(2) Lettre cinquième.

» de pommiers ». Il est donc bien évidemment démontré que c'est à tort qu'on appelle cette espèce *Marie Lenfray*, *Marin Anfray*, etc. Probablement le doux-vairet tire aussi son nom de cet *Onfroy*, qui, seigneur de Vairet, comme le dit la lettre, y planta peut-être le premier cette espèce.

Pommes à manger, suivant l'ordre de leur maturité.

Passe-pomme blanche.
Passe-pomme rouge.
Calville d'été.
Postophe d'été.
Rambour franc.
Aunette.
Doux-aux-vêpes.
Pigeonnet.
Reinette jaune hâtive.
Fenouillet jaune.
Drap-d'or.
Reinette de Bretagne.
Blanc-d'Espagne.
Calville rouge d'hiver.
Calville blanche d'hiver.
Lanterne.

Fenouillet gris.
Fenouillet rouge.
Pigeon.
Reinette dorée.
Pomme-d'or.
Reinette de Canada.
Api.
Reinette naine.
Reinette blanche.
Non-pareille.
Capendu.
Haute-bonté.
Reinette grise de Champagne.
Reinette rouge.
Rambour d'hiver.
Violette.
Reinette grise.
Postophe d'hiver.
Reinette franche.

CHAPITRE IV.

Espèces de Poiriers et de Poires, suivant les meilleurs auteurs.

LE poirier (1) est moins difficile encore que le pommier sur le choix du terrein et de l'exposition; il vient aussi plus haut, il s'étend davantage, rapporte ordinairement beaucoup plus, fleurit et donne ses fruits plutôt, supporte mieux les rigueurs des gelées printannières, dure plus long-tems, et donne un bois aussi bon pour le chauffage, mais plus utile et plus beau

(1) POIRIER :

en grec, *apios.*
latin, *pyrus.*
arabe, *kumechté*, *cirmetré* ou *kemetry.*
italien, *pero.*
espagnol, *peral.*
anglais, *pear-tree.*
allemand, *birn-baum.*

Bullet l'appelle en celtique *gwez per.* Dict. celt., 3e. vol. *in*-fol.

pour la menuiserie. Son fruit donne une liqueur moins saine que le cidre: le poiré est plus capiteux, il devient dur promptement, et attaque les nerfs.

La poire, mélangée avec la pomme, donne une boisson acidule, et assez agréable tant qu'elle conserve sa douceur piquante, mais d'un mauvais usage, en ce qu'elle attaque les nerfs et donne des maux de tête et des coliques.

Le poiré fait de bonne eau-de-vie, en donne une plus grande quantité que le cidre, et elle a sur-tout plus de ressemblance avec l'eau-de-vie de vin.

On en tire aussi un bon vinaigre, bien préférable à celui de cidre. On en fait un grand commerce dans les environs de Dreux, où on le fait passer pour du vinaigre de vin blanc.

En général, le bon poiré ressemble beaucoup au vin blanc, et peut presque toujours être employé aux mêmes usages.

C'est à tort que le Journal de Paris prétend (1) qu'on se sert, pour faire le poiré, du suc des poires sauvages,

(1) Année 1789, je crois.

et que, pour cet effet, on laisse les poiriers dans leur état agreste. Les seuls fruits propres à faire de bon poiré, sont les poires cultivées, dont les poiriers ont reçu une greffe de bonne espèce, qui viennent, autant qu'on le peut, dans un terrein et à une exposition favorables, et dont on entretient par la culture la vigueur et le bon acabit. C'est aussi une erreur d'avancer, comme l'a fait le C. *Touquet* dans sa *Statistique de l'Eure* (1), « qu'on ne voit pas de petit poiré comme » de petit cidre ».

Parmi les poires que les anciens ont connues, on remarque les crustumies (2), qui tiraient leur nom de la ville de Crustumium; les hâtives (3), qui sont probablement la muscadelle; les falernes (4), qui ont une saveur sucrée; les syriennes (5), dont la couleur était noirâtre; les décimiennes (6);

---

(1) Page 270.
(2) *Crustumia.* Celse, liv. 2, c. 24. *Virgile* dit dans ses Géorgiques, liv. 2, v. 87:

Nec surculus idem
Crustumiis syriisque pyris, gravibusque volemis.

(3) *Ocyssima.*
(4) *Falerna.*
(5) *Syria.*
(6) *Decimiana.*

les fausses décimiennes; les pomponiennes(1); les licériennes (2) ; les séviennes (3) ; les turraniennes (4) ; les favoniennes (5) ; les latéraniennes (6) et les aniciennes (7), qui devaient leur nom à des particuliers qui les avaient mises en crédit ; les tibériennes (8), nommées ainsi parce qu'elles étaient chéries de l'empereur *Tibère ;* les amérines (9); les picentines (10), les numantines (11), les alexandrines (12), les numidiennes (13), les grecques (14), les signines (15) et les tarentines (16), qui empruntaient leur nom de

(1) *Pomponiana. Hardouin* croit que c'est la poire de bon-chrétien.

(2) *Liceriana.*

(3) *Seviana.*

(4) *Turraniana. Niger Turranius* est vanté par *Varron* comme excellent agriculteur.

(5) *Favoniana.* Grosse muscadelle, selon *Hardouin.*

(6) *Lateriana.*

(7) *Aniciana. Macrobe*, *Columelle* et *Caton* en parlent ; on la cueillait à la fin de l'automne.

(8) *Tiberiana.*

(9) *Amerina.*

(10) *Picentina.*

(11) *Numantina.*

(12) *Alexandrina.*

(13) *Numidiana.*

(14) *Grœca.*

(15) *Signina*, de *Segna*, dans la campagne de Rome.

Juvenal dit :

Signinum, syriumque pyrum de corbibus iisdem
AEmula picenis.

(16) *Tarentina.*

leur patrie ; les onychines (1) et les pourprées (2), ainsi nommées à cause de leur couleur ; les myriapies (3), les laurées (4) et les nardines (5), à cause de leur parfum ; puis les orgères (6), qui mûrissaient en même tems que l'orge ; les ampoulles (7), qui avaient la forme d'une bouteille ; les brutes (8), dont la peau cotonneuse était peu lisse ; les courgines (9), qui ressemblaient aux courges ; les acidules (10), qui étaient âpres au goût ; les barbariques (11), les vénériennes (12), les royales (13), les patriciennes (14), les voconies (15), les vertes (16), les oblongues (17), du nom desquelles *Pline* avoue qu'il ignore la cause ; et les volêmes (18), que *Caton* appelle *sementives* et *mustées*.

---

(1) *Onychina.*
(2) *Purpurea* ; *Columelle* en fait l'éloge, liv. 5, c. 10.
(3) *Myrapia. Myron* était une sorte de parfum chez les Grecs.
(4) *Laurea.*
(5) *Nardina.*
(6) *Hordearia.* (7) *Ampullacea.* (8) *Bruta.*
(9) *Cucurbitina.* (10). *Acidula.* (11) *Barbarica.*
(12) *Venerea.* (13) *Regia.* (14) *Patricia.*
(15) *Voconia.* (16) *Viridia.* (17) *Oblonga.*
(18) *Volema* ; et, suivant *Caton*, *sementiva* et *mustea. Virgile*, comme nous l'avons vu, parle aussi de cette poire, dont *Hardouin* donne ainsi l'étymologie : « *Volema*, quòd manûs volam implent ». Ces poires volumineuses sont sans doute les poires de livre.

Espèces de Poiriers, d'après MILLER.

1. Le poirier de grosse-blanquette, ou musette d'Anjou, a le bois mince et la feuille grande et d'un vert clair.

2. Le musc-blanquette a le bois plus fort que le précédent, mais ses branches plus courtes.

3. Le poirier de quine donne des branches longues et droites.

4. Le poirier de pucelle de Saintonge est ordinairement très-productif.

5. Le poirier de poire-rose donne de grosses branches et des feuilles larges.

6. Le poirier de robine ou muscat d'Août est très-fécond.

7. Le gros-rousselet donne des fruits plus gros en espalier qu'en haut-vent, ainsi que la plus grande partie des arbres fruitiers.

8 et 9. Les poiriers de prince et de bergamotte d'automne sont féconds.

10, 11 et 12. Le bon-chrétien d'Espagne, le bezi de Cassoi et le cadillac sont aussi d'un bon rapport.

13. Le bois du poirier d'Amadonte est ordinairement épineux; il fournit des sujets excellens pour recevoir la greffe des bonnes espèces de poires fondantes, auxquelles il communique un goût musqué.

14. Le poirier de virgouleuse produit des branches très-fortes, aux extrémités des-

quelles naissent les fleurs, qu'il faut bien ménager en le taillant. Il s'étend en espalier à plus de 13 mètres, greffé sur sauvageon, et à 11 seulement lorsqu'il est enté sur cognassier.

15. Le poirier d'épine d'hiver veut une terre légère et humide.

16. L'ambrette donne un bois épineux, sur-tout lorsqu'il est greffé sur sauvageon.

17. Le bezi de Cassoi, dont nous venons de parler, doit être bien ménagé lorsqu'on le taille. Ses fruits viennent en grappe aux sommités des branches.

18. Le poirier de bergamotte-bugi doit être greffé sur un sujet libre, et palissé sur muraille au sud-est. Pour que son fruit ne soit ni âcre ni pierreux, il lui faut un bon terrein.

Espèces de Poires, d'après MILLER.

1. Le muscat, petit muscat, ou poire musquée (1), est un fruit presque rond, dont le pédoncule est court, et qui croît toujours par grappes. Sa peau devient jaune quand il mûrit; son suc est musqué; on le cueille au commencement de Thermidor, et il se conserve peu de jours. Il est bon en compote, en conserve et à l'eau-de-vie.

---

(1) Pyrus sativa, fructu æstivo, parvo, racemoso, odoratissimo. *Tournefort.*

2. Le muscat bâtard ou poire de Chio (1) est à peu près de la même forme et de la même saveur que la précédente. Elle est un peu plus petite; sa peau est rayée de rouge du côté tourné au soleil.

3. La poire de Madeleine, poire hâtive ou citron des carmes (2), est plus grosse, plus succulente et plus renflée que celles dont je viens de parler; sa peau est aussi plus mince; elle est d'un vert-pâle et teinte de rouge lorsqu'elle est mûre. Sa chair sucrée est très-fondante et fort agréable. Elle mûrit vers la mi-Thermidor.

4. La muscadelle rouge, bellissime, plus belle ou suprême (3), est grosse, belle, jaune et rayée de rouge; sa chair demi-fondante a le goût agréable. Cette espèce donne ordinairement deux récoltes par an: la première au commencement de Thermidor, et la seconde en Vendémiaire.

5. Le petit muscat (4) est une petite poire précoce et presque ronde, dont la peau est mince et jaunâtre, la chair fondante et le goût musqué. Mûre en Thermidor, elle se conserve peu de tems.

---

(1) Pyrus sativa, fructu æstivo, minino, odoratissimo.

(2) Pyrus sativa, fructu æstivo, parvo, è viridi albido.

(3) Pyrus sativa, fructu æstivo, partim saturatè rubente, partim flavescente.

(4) Pyrus sativa, fructu æstivo, parvo, flavescente, moschato.

6. La cuisse-madame, appelée par les Anglais *jargonelle* (1), est une poire longue, pyramidale et portée sur un long pédoncule. Sa peau, d'un jaune tirant sur le brun, est épaisse; elle prend, du côté exposé au soleil, une teinte couleur de fer. Sa chair est musquée et cassante. Elle mûrit vers la mi-Thermidor.

7. La poire de Windsor (2) est oblongue, gonflée vers la couronne, et terminée en pointe à la queue. Sa peau, d'un vert jaunâtre, est unie; sa chair est molle et a l'inconvénient de devenir farineuse.

8. La jargonelle, appelée actuellement en Angleterre *cuisse-madame* (3), est moins renflée vers la couronne et plus mince auprès de la queue que la précédente. Sa peau est lisse et d'un vert-terne.

9. L'orange musquée (4) est ronde et d'une médiocre grosseur. Sa peau est à peu près jaune; elle est tachetée de noir. Sa chair est musquée, mais sèche et quelquefois âcre. Elle mûrit à la fin de Thermidor.

10. La grosse blanquette (5), ou mussette

---

(1) Pyrus sativa, fructu æstivo, oblongo, ferrugineo, carnē tenerâ, moschatâ.

(2) Pyrus sativa, fructu oblongo, è viridi flavescente.

(3) Pyrus sativa, fructu æstivo, oblongo, è viridi albo.

(4) Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, sessili, moschato, maculis nigris consperso.

(5) Pyrus sativa, fructu æstivo, albido, majore.

d'Anjou, est grosse et ronde, lisse et d'un vert pâle. Sa chair molle et succulente est d'une saveur agréable. Sa queue est courte, épaisse et tachetée. Le bois de l'arbre est mince ; sa feuille ressemble à celle de la jargonelle. Cette poire est mûre à la mi-Thermidor.

11. La blanquette, musc-blanquette, ou petite poire de blanquette (1), est beaucoup plus petite que celle qui précède. Sa queue est plus mince ; elle est ronde. Sa chair est succulente, molle, savoureuse et musquée ; sa peau est d'un vert-pâle. Elle mûrit dans les premiers jours de Fructidor.

12. La blanquette à longue queue (2). Elle a un peu la forme de la blanquette précédente, mais son œil est plus large ; elle est plus creuse à la couronne ; elle est plus grosse et plus recourbée vers la queue. Sa peau est lisse, blanche, et ordinairement un peu colorée du côté tourné vers le soleil ; sa chair est cassante, fondante et sucrée. Elle mûrit au commencement de Fructidor.

13. La poire sans eau, quine ou rousselet-hâtif (3), ressemble beaucoup au rousselet ; elle est de grosseur médiocre, rougeâtre et longue ; sa peau est mince, sa chair fondante et sucrée ; elle mûrit dans les premiers jours de Fructidor.

---

(1) Pyrus sativa, fructu æstivo, albido, saccharato, odoratissimo.

(2) Pyrus sativa, fructu æstivo, albido, pediculo longo donato.

(3) Pyrus sativa, fructu æstivo, oblongo, rufescente, saccharato.



14. La robine-musquée, poire à la reine, poire d'ambre et pucelle de Saintonge (1), est une petite poire arrondie qui jaunit en mûrissant; sa chair est cassante, fondante et d'une saveur musquée. Elle mûrit comme la précédente.

15. Le bourdon-musqué (2) est un fruit arrondi, de grosseur médiocre et de couleur jaunâtre, dont la chair est fondante, succulente et musquée, mais il devient promptement farineux. Il mûrit vers la mi-Fructidor.

16. Orange-rouge (3). C'est le nom d'une poire commune en France, ronde, d'une médiocre grosseur, verte et pourpre du côté du soleil, dont la chair est fondante et sucrée. Elle a l'œil creux et la queue courte. Elle mûrit à la même époque que celle qui précède.

17. Cassolette, friolet, léchefrion, muscat-vert (4). Cette poire ressemble en effet à peu près à une cassolette; elle est cendrée et a un peu la forme de la cuisse-madame. Sa chair est fondante et parfumée; mais ce fruit pourit autour des pepins aussi-tôt

---

(1) Pyrus sativa, fructu æstivo, turbinato, carne tenerâ, saccharato.

(2) Pyrus sativa, fructu æstivo, turbinato, moschato.

(3) Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, sessili, è viridi purpurascente, saccharato, odorato.

(4) Pyrus sativa, fructu æstivo, oblongo, minore, cinereo, odorato.

qu'il est mûr, ce qui arrive vers la moitié de Fructidor.

18. L'orange-musquée (1) est une poire grosse et ronde qui ressemble beaucoup à la bergamotte, et dont la peau est verte et la chair fondante. Elle a l'inconvénient de pourir sur l'arbre, sur-tout dans les années humides. Elle est mûre au 15 Fructidor.

19. Le gros-oignonet, amiré-roux, archiduc d'été ou roi d'été (2), est rond, de médiocre grosseur, et brun du côté du soleil. Sa chair succulente et un peu fondante est assez bonne. Ce fruit mûrit vers la moitié de Fructidor.

20. La robine, muscat d'Août, poire d'Avérat ou poire-royale (3), est ronde, applatie, ressemblant à la bergamotte. Sa queue est tachetée, longue et droite; son œil est creusé; sa peau unie et d'un jaune-pâle; sa chair cassante, sucrée et parfumée. Elle mûrit dans le même tems que la précédente.

21. La poire-rose, ou empire-rose (4), ressemble beaucoup à l'oignonet: elle est ronde comme lui, mais beaucoup plus grosse, d'un

---

(1) Pyrus sativa, fructu æstivo, turbinato, è viridi albido.

(2) Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, è viridi purpurascente.

(3) Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, sessili, ex albido flavescente, saccharato, odorato.

On l'appelle aussi poire de *Louis XIV*.

(4) Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, sessili, odorato.

vert-pâle, et un peu rouge du côté exposé au soleil. Elle a le goût musqué et la chair cassante. Sa queue est longue et mince. Elle mûrit comme celles qui précèdent.

22. La poire de Pouchet (1) est grosse, ronde, blanche et d'une forme semblable au bezi-déri. Sa chair est molle et son jus sucré. Elle mûrit aussi vers la mi-Fructidor.

23. La poire-parfumée (2) est un fruit rond, de médiocre grosseur, dont la peau est rude, épaisse, rouge et tachetée de brun. Sa chair est parfumée, et, quoique sèche, elle est fondante. On la cueille vers la moitié de Fructidor.

24. Le bon-chrétien d'été (3) est gros et oblong; sa peau mince et lisse est blanchâtre du côté du soleil. Sa chair est tendre, cassante, succulente et parfumée. Elle mûrit à la fin de Fructidor.

25. Le salviati (4) est un gros fruit rond et applati, assez semblable au bezi-déri à la couleur près. Sa queue est longue et mince; il est creux vers la queue et vers l'œil; il est blanchâtre, mais jaune et rouge du côté tourné au soleil. Sa chair est tendre, son suc

---

(1) Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, albido, saccharato.

(2) Pyrus sativa, fructu æstivo, turbinato, sessili, saturatiùs rubente, punctato.

(3) Pyrus sativa, fructu æstivo, oblongo, magno, partim rubro, partim albido, odorato.

(4) Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, ex rubro albidoque flavescente, saccharato, odorato.

parfumé et sucré à peu près comme celui de la poire de robine ; cette poire n'a presque pas de cœur. Elle est mûre aussi vers la fin de Fructidor.

26. Le caillot-rosat ou plutôt caillou-rosat (1). C'est une poire grosse, ronde, et à cela près assez semblable au Messire-Jean ; elle est creuse vers sa queue qui est très-courte. Sa peau est rouge et jaunâtre. Son jus est doux et sa chair cassante. Elle mûrit au premier Vendémiaire.

27. La poire d'Etrangillon (2) est un fruit dont la chair est rouge et qu'on cultive peu dans les jardins.

28. La poire de rousselet (3) est longue, grosse, brune et d'un rouge-foncé du côté du soleil ; sa chair est tendre ; son jus est parfumé ; elle a peu de cœur. Elle mûrit vers le premier Vendémiaire.

29. La poire de prince (4) est une petite poire ronde, jaune, et d'un rouge-vif vers le soleil ; sa chair cassante et fondante est d'un goût agréable. Elle mûrit dans les premiers jours de Vendémiaire, et se conserve pendant quinze jours.

---

(1) Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, sessili, rufescente, odorato.

(2) Pyrus sativa, fructu æstivo, longo, acerbitate strangulationem minitante.

(3) Pyrus sativa, fructu æstivo, oblongo, è ferrugineo rubente, nonnumquam maculato.

(4) Pyrus sativa, fructu æstivo, subrotundo, partim rubro, partim flavescente, odorato.

30. La grosse mouille-bouche (1) est ronde, grosse, lisse et verte; sa queue est épaisse et courte; sa chair est succulente et fondante, mais elle devient farineuse. Son époque de maturité est la même que celle de la précédente.

31. La bergamotte de Hamden, ou bergamotte d'été (2), est un fruit gros, rond et applati, d'un vert-pâle, creux à ses deux extrémités. Son jus est très-parfumé, sa chair est fondante; elle est mûre au 1er. Vendémiaire.

32. La bergamotte d'automne (3) est plus petite que celle d'été, mais sa forme est à peu près la même. Elle est d'un vert pâle, et rougeâtre du côté du soleil. Sa chair est fondante et son suc parfumé. Elle mûrit vers la mi-Vendémiaire.

33. La bergamotte de Suisse (4) est un peu plus ronde et un peu moins parfumée que les deux précédentes. Sa peau est rude et d'un vert rayé de rouge; sa chair est succulente. Elle est mûre au milieu de Vendémiaire.

---

(1) Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, viridi, in ore liquescente.

(2) Pyrus sativa, fructu æstivo, rotundo, sessili, saccharato, è viridi flavescente.

(3) Pyrus sativa, fructu autumnali, sessili, saccharato, odorato, è viridi flavescente, in ore liquescente.

(4) Pyrus sativa, fructu autumnali, turbinato, viridi, striis sanguineis distincta.

34. La poire d'Amboise, beurré rouge, Isambert, beurré gris ou beurré vert(1), est le même fruit sous des noms différens, tirés de ses qualités diverses à plusieurs périodes de maturité. Il est gros, long, et brun ordinairement. Sa chair est fondante, succulente et sucrée. On le cueille à la mi-Vendémiaire.

35. Le doyenné, Saint-Michel, beurré blanc d'automne, poire-de-neige, bonne-ente, carlisle et valentia (2). Cette poire est grosse, presque ronde, jaune très-pâle, fondante et froide. Elle devient farineuse et même molle en très-peu de tems. On la mange vers la moitié de Vendémiaire.

36. La verte-longue ou mouille-bouche d'automne (3) est longue et reste toujours verte; sa chair est très-fondante, succulente et sucrée. Elle est mûre au premier Vendémiaire et dure deux mois.

37. Le Messire-Jean blanc et gris (4) est rond et gros; sa peau est brune et rude; sa chair est cassante et sucrée. Il est mûr dans les premiers jours de Brumaire.

38. Le muscat-fleuri ou muscat d'automne

---

(1) Pyrus sativa, fructu autumnali, suavissimo, in ore liquescente.

(2) Pyrus sativa, fructu autumnali, turbinato, sessili, flavescente, in ore liquescente.

(3) Pyrus sativa, fructu autumnali, longo viridique, odorato, in ore liquescente.

(4) Pyrus sativa, fructu autumnali, tuberoso, sessili, saccharato, carne durâ.

à longue queue (1) est rond, assez gros, excellent ; sa chair est tendre et délicate, sa peau est d'un rougé foncé. Elle parvient à sa maturité au premier Brumaire.

39. La poire de vigne (2) est ronde, sa peau est rouge, sa chair est fondante, son jus est visqueux, sa queue est longue et mince. Elle devient farineuse quand elle n'est pas cueillie avant sa maturité, qui est la même que celle des précédentes.

40. La rousseline, muscat à longue queue de la fin de l'automne, ou brute-bonne (3). C'est une espèce de rousselet dont la peau est unie et d'un jaune verdâtre, avec quelques taches rouges et grises. Sa chair est tendre, son jus sucré et parfumé. Elle mûrit vers la fin de Vendémiaire ; elle est sujette à se gâter près du cœur.

41. La poire pendar (4) ressemble un peu à la poire de cassolette ; elle est cependant plus grosse ; elle est tendre et sucrée. On la cueille au premier Brumaire.

---

(1) Pyrus sativa, fructu autumnali, globoso, ferrugineo, carne tenerâ, sapidissimâ.

(2) Pyrus sativa, fructu autumnali, globoso, ferrugineo, carne viscidâ.

(3) Pyrus sativa, fructu autumnali, oblongo, dilutè rufescente, saccharato, odoratissimo.

(4) Pyrus sativa, fructu autumnali, oblongo, majori, cinereo.

42. Le sucré-vert (1), qui est un peu semblable à la winter-thorn ou chardon d'hiver, est plus petit; cette poire est lisse et verte, son jus est sucré, sa chair est tendre. Elle a l'inconvénient d'être quelquefois pierreuse.

43. La marquise (2) est plus grosse que la blanquette, fine quand elle est dans un bon terrein. Elle est belle, plate vers le pédoncule; son œil est petit et creux. Elle devient jaunâtre et rouge du côté du soleil. Sa chair est tendre, succulente et sucrée. On la cueille à la mi-Brumaire.

44. La pucelle de Saintonge, ou chat-brûlé (3), est une petite poire oblongue qui ressemble au Martin-sec par la forme, mais qui est verdâtre d'un côté, et brune au midi. Sa peau est lisse; sa chair est sèche et sujette à devenir farineuse. Elle mûrit comme la précédente.

45. Le Bezi-Déri ou Bezy-d'Héri (4), ainsi appelée de la forêt d'Héri, entre Rennes et Nantes, est ronde, moyenne et jaunâtre. Sa queue est longue et mince. Elle est sèche

---

(5) Pyrus sativa, fructu autumnali, turbinato, tuberoso, viridi, saccharato, in ore liquescente.

(2) Pyrus sativa, fructu autumnali, tuberoso, sessili, è viridi flavescente, maculis nigris conspersο, carne tenerâ, saccharato.

(3) Pyrus sativa, fructu autumnali, oblongo, partim albido, partim rufescente.

(4) Pyrus sativa, fructu autumnali, globoso, sessili, ex albido flavescente.

et peu délicate. On la cueille à la fin de Brumaire.

46. La crassane, bergamotte-crassane, ou beurré plat (1), est creusée à sa couronne et a la forme d'une pomme ; elle est de moyenne grosseur ; sa queue est longue et courbée ; sa peau est rude et brune, sa chair est tendre, onctueuse, sucrée et très-agréable. Elle est mûre à la mi-Brumaire.

47. La dauphine, ou le Lansac (2), est de la grosseur d'une bergamotte, ronde, plate vers la tête, et pointue à la queue ; elle est jaunâtre et lisse ; sa chair est fondante, succulente, parfumée et sucrée. Son œil est, comme sa fleur, évasé et large ; sa queue est longue. Sa maturité est la même que celle de l'espèce qui précède.

48. Le Martin-sec, Martin-sec de Champagne, ou rousselette d'hiver (4), ressemble au rousselet, est oblong, brun-foncé, rougeâtre du côté du soleil ; sa chair est cassante, son jus sucré. Elle mûrit à la mi-Brumaire, et dure deux mois.

49. La vilaine d'Anjou, poire tulipée,

---

(1) Pyrus sativa, fructu brumali, sessili, è viridi flavescente.

(2) Pyrus sativa, fructu brumali, turbinato, sessili, flavescente, saccharato, odorato, in ore liquescente.

(3) Pyrus sativa, fructu brumali, oblongo, partim intensè, partim dilutè ferrugineo, saccharato, odorato.

bigarade, ou grosse-orange (1), est ronde et grosse. Sa queue est longue et mince, sa peau est jaunâtre, et sa chair cassante. On la cueille vers la moitié de Brumaire.

50. La poire à grosse queue (2) est grosse, ronde et jaune. Elle tire son nom de sa queue, qui est très-charnue. Sa chair cassante et sèche a un goût musqué.

51. L'amadonte (3) est une poire d'une grosseur médiocre, longue, et plate vers le pédoncule; elle est rude et brune; sa chair est un peu sèche et d'une saveur agréable. Elle est mûre à la mi-Frimaire, et elle dure deux mois.

52. Le petit-oin, bonvar, rousselette d'Anjou, amadonte et merveille d'hiver (4). C'est un fruit qui ressemble, par sa grosseur et sa forme, à l'ambrette ou à l'échasserie, mais dont la peau est verte et tachetée. Sa queue est longue et mince; son œil est large et creux. Cette poire est fondante, sucrée, musquée et fort agréable. On la cueille à la mi-Frimaire.

---

(1) Pyrus sativa, fructu brumali, magno, sessili, è cinereo flavescente.

(2) Pyrus sativa, fructu brumali, flavescente, odoratissimo, pediculo crassiori.

(3) Pyrus sativa, fructu brumali, turbinato, rufescente, odorato.

(4) Pyrus sativa, fructu brumali, globoso, dilutè virente, tuberoso, punctato, in ore liquescente.

53. La louisbonne (1) ressemble à peu près au Saint-Germain ou à la verte-longue d'automne ; elle n'est pourtant pas tout-à-fait aussi pointue. Sa queue courbée est courte et charnue. Son œil est petit, ainsi que sa fleur. Sa peau est lisse et verte, sa chair est tendre et succulente. On la récolte à la même époque que celle qui précède.

54. Le Colmar, poire-manne, ou bergamotte tardive (2), a un peu la forme du bon-chrétien : sa tête est plate, son œil est large et creux. Plus renflée au milieu qu'à la tête, elle est grosse, courte et courbée ; sa peau est verte, tachetée de jaune, et un peu colorée du côté du soleil. Sa chair est tendre, et son jus sucré. Mûre à la moitié de Frimaire, elle dure un mois.

55. Echasserie, verte-longue d'hiver, ou Bezi-d'Héri-Landri (3). Ce fruit a la forme du citron. Sa peau verte et lisse devient jaunâtre ; sa queue est longue, son œil petit. Sa chair est fondante et onctueuse, son suc est parfumé et sucré.

56. La virgule ou virgouleuse, bujaleuf,

---

(1) Pyrus sativa, fructu brumali, longo, è viridi albicante, in ore liquescente.

(2) Pyrus sativa, fructu brumali, tuberoso, è viridi flavescente, punctàto, saccharato.

(3) Pyrus sativa, fructu brumali, globoso, citriformi, flavescente, punctato, in ore liquescente, saccharato, odoratissimo.

chambrette, ou poire de glace (1), est ronde, grosse et verdâtre ; sa queue est courte et charnue, son œil est moyen et creux, sa peau est lisse et peu colorée ; sa chair est fondante, succulente et agréable. Elle mûrit à la mi-Frimaire, et se conserve un mois. La virgouleuse tire son nom d'un village près de Saint-Léonard, département de la Creuse (ci-devant Limosin), d'où elle a été envoyée à Paris par le marquis de *Chambret.*

57. L'ambrette d'Angleterre (2), ainsi nommée à cause de son parfum, ressemble à l'échasserie, mais elle est brune. Son œil est large et creux ; sa chair est fondante, succulente et parfumée ; ses pepins sont noirs et gros. On la cueille vers le milieu de Frimaire : elle dure un mois.

58. Epine d'hiver (3). Ce fruit est gros et de forme presque pyramidale ; sa peau est lisse et jaunâtre ; sa queue est courte et mince, sa chair onctueuse, parfumée et fondante. Elle est mûre vers la mi-Frimaire ; on peut la conserver deux mois.

---

(1) Pyrus sativa, fructu brumali, longo, è viridi flavescente, saccharato.

(2) Pyrus sativa, fructu brumali, spinosa, fructu globoso, sessili, ferrugineo, in ore liquescente, saccharato, odoratissimo.

(3) Pyrus sativa, fructu brumali, magno, pyramidato, albido, in ore liquescente, saccharato, odorato.

59. La poire de Saint-Germain (1), ou inconnue de la Fare (2), parce qu'elle vient des bords d'une rivière de ce nom dans la commune de Saint-Germain. C'est un fruit gros, long et jaunâtre, dont la chair est fondante et douce. Mûre à la mi-Brumaire, elle dure trois mois.

60. Il y a un autre Saint-Germain qu'on appelle en Angleterre *Saint-Germain de Pâques*, et dont les fruits peuvent se conserver jusqu'à la fin de Germinal, époque, à la vérité, très-voisine de la fête de Pâques.

61. Le Saint-Austin (3) ressemble, pour la grosseur, à la virgouleuse. Cette poire en diffère en ce qu'elle est plus courte, et plus mince près de la queue. Sa peau est couleur de citron, et tachetée de rouge du côté du soleil; sa chair est tendre, succulente, mais quelquefois un peu âpre. On la cueille en Frimaire : elle dure jusqu'en Pluviôse.

62. Le bon-chrétien d'Espagne (4) a la forme pyramidale; il est gros, jaune, et de couleur de pourpre avec de petites taches noires du côté du midi. Sa chair est cassante,

---

(1) On la nomme ainsi parce qu'elle fut trouvée dans la forêt de Saint-Germain.

(2) Pyrus sativa, fructu brumali, longo, è viridi flavescente, in ore liquescente.

(3) Pyrus sativa, fructu brumali, tuberoso, subacido, flavescente, punctato.

(4) Pyrus sativa, fructu brumali, pyramidato, partim purpureo, punctis nigris consperso, flavescente.

et son jus agréable. Il mûrit à la mi-Frimaire, et se garde deux mois.

63. La poire de livre, gros-râteau gris, et poire d'amour (1), tire son premier nom de sa pesanteur, qui passe souvent 2 myriagrammes ou l'ancienne livre. Elle est très-grosse ; sa peau est rude, verdâtre, et rouge du côté qui regarde le soleil. Sa queue est courte, son œil creux ; elle est très-bonne en compote. Elle mûrit en même tems que la précédente, mais elle dure un mois de plus.

64. Bezi de Cassoi, roussette d'Anjou, ou beurré d'hiver (2). Cette poire, qui tire son nom d'une forêt du département du Finistère (ci-devant Bretagne), dans laquelle on la découvrit, est petite, oblongue, jaunâtre, tachetée de rouge, fondante et succulente.

65. Bunville, Hoërenaille, et Martinsir (3). Son dernier nom lui vient du lord *Martin*. Cette poire ressemble beaucoup à le grosse rousselette par sa grosseur et par sa forme. Son œil est un peu creusé. Elle est peu proportionnée. Sa peau est jaunâtre, et d'un rouge vif du côté qui regarde le soleil.

---

(1) Pyrus sativa, fructu brumali, magno, oblongo, turbinato, ferrugineo, utrinque umbilicato.

(2) Pyrus sativa, fructu brumali, parvo, flavescente, maculis rubris consperso.

(3) Pyrus sativa, fructu brumali, turbinato, inæquali, ventre tumido, partim purpureo, partim flavescente.

Sa chair est cassante, parfumée et succulente.

66. Le citron d'hiver, ou poire musquée (1), tire son premier nom de sa forme; c'est un beau fruit, gros, mais dur et sec, qui n'est bon à manger que lorsqu'il est cuit. Mûr à la mi-Frimaire, il dure jusqu'à la fin de Ventôse.

67. La rousselette d'hiver (2), qu'il ne faut pas confondre avec le Martin-sec, dont elle diffère beaucoup, a la peau d'un brun-jaunâtre. Sa queue est longue et mince, sa chair onctueuse, fondante et pleine d'un suc très-agréable. On la mange en Nivôse et Pluviôse.

68. La poire Portail (3) a été découverte dans un des départemens du ci-devant Poitou (4). Elle est sèche, et ordinairement dure. Elle est bonne cuite pendant les trois mois d'hiver.

69. Le franc-réal, ou fin-or d'hiver (5), est une poire grosse et presque ronde,

---

(1) Pyrus sativa, fructu brumali, citriformi, flavescente, duro, moschato, odoratissimo.

(2) Pyrus sativa, fructu brumali, oblongo, è viridi flavescente, saccharato, saporis austeri.

(3) Pyrus sativa pictaviensis, fructu brumali, globoso, sessili, saccharato, odorato.

(4) Le Poitou embrassait la Vendée, la Vienne et les Deux-Sèvres.

(5) Pyrus sativa, fructu brumali, magno, globoso, flavescente, punctis rufis consperso.

dont la peau est jaune et tachetée de rouge ; dont la queue est courte, la chair pierreuse et sèche. Elle mûrit en Frimaire, dure trois mois, et est excellente cuite.

70. La bergamotte-Bugi, ou bergamotte de Pâques (1), est grosse et oblongue ; son œil est applati ; sa peau verte est hérissée d'aspérités ; sa chair est cassante, son suc agréable. Elle mûrit en Pluviôse, et dure aussi trois mois.

71. Le muscat d'Allemagne (2) est oblong, et ressemble par la forme à la royale d'hiver. Il est plus petit et plus brun ; il est rouge du côté du soleil. C'est un fruit excellent, dont la chair est beurrée, musquée et fondante. Il mûrit en Ventôse, et dure trois mois.

72. La bergamotte de Hollande (3), assez semblable à la bergamotte ordinaire, est grosse, ronde, verdâtre, tendre, onctueuse, et agréable au goût. Elle se conserve jusqu'à la fin de Germinal.

73. La poire de Naples (4) est longue,

---

(1) Pyrus sativa, fructu brumali, turbinato, sessili, subacido, flavescente, punctis asperioribus consperso.

(2) Pyrus.

(3) Pyrus.

(4) Pyrus.

grosse et verdâtre ; sa chair un peu cassante est savoureuse ; son goût est vineux. Elle est mûre en Ventôse.

74. Le bon-chrétien d'hiver (1) est gros, long, pyramidal, jaunâtre, et d'un vert clair du côté du soleil ; sa chair est savoureuse et succulente. Cette poire, qui est la meilleure des poires d'hiver, est excellente cuite. Elle mûrit en Frimaire, et dure jusqu'en Messidor.

75. Le cadillac ou catillac (2) a presque la forme du coing. Il est jaune, et d'un rouge foncé du côté exposé au soleil. Sa chair est molle et d'une saveur désagréable à cause de son âcreté. Elle est bonne cuite. On la mange en Nivôse et jusqu'en Germinal.

76. La pastorelle (3) a la forme et la grosseur de la rousselette ; elle a la queue courte, recourbée, la peau rude, jaunâtre et tachetée de rouge, la chair tendre et onctueuse. Elle mûrit en Pluviôse, et se conserve jusqu'à la fin de Ventôse.

77. La double-fleur (4), ainsi nommée parce que ses fleurs ont deux rangs de pétales, est

---

(1) Pyrus sativa, fructu brumali, magno, pyramidato, è flavo nonnihil rubente.

(2) Pyrus sativa, fructu brumali, magno, cydoniæ facie, partim flavo, partim purpureo.

(3) Pyrus sativa, fructu brumali, oblongo, flavescente, punctis rubris consperso.

(4) Pyrus sativa, fructu brumali, sessili, partim flavescente, partim purpurascente.

grosse et courte. Sa queue est longue, sa peau jaune, lisse, et rouge du côté du soleil. Son jus est âcre, mais elle est bonne en compote, et lorsqu'elle est cuite. Elle parvient à sa maturité en Nivôse, et dure quatre mois.

78. Le Saint-Martial, poire angélique, ou poire douce (1), est oblongue à peu près comme le bon-chrétien, mais elle est moins grosse; elle est plus applatie vers la couronne; elle a la queue très-longue, la peau unie, jaunâtre, et pourpre du côté du soleil, la chair beurrée et le jus savoureux. Elle mûrit en Pluviôse : on peut la conserver deux mois.

79. La poire de Chaumontelle (2), ou Bezi de Chaumontelle (3), a la forme du beurré d'automne, mais elle est applatie vers la couronne. Sa peau est âpre, d'un vert terne, et pourpre du côté exposé au soleil. Sa chair est fondante, son suc parfumé et excellent. Elle mûrit en Frimaire, et dure trois mois.

80. La carmélite (4) est ronde, d'une

---

(1) Pyrus sativa, fructu brumali, oblongo, partim flavescente, partim purpurascente.

(2) Elle a été trouvée dans un village près de Beaumont-en-Beauvoisis.

(3) Pyrus sativa, fructu brumali, oblongo, partim albido, partim purpureo, odorato, saccharato.

(4) Pyrus sativa, fructu brumali, globoso, sessili, cinereo, maculis amplis obscurioribus consperso.

médiocre grosseur; sa peau est grise, tachetée et rougeâtre du côté tourné au soleil du midi. Sa chair a l'inconvénient d'être dure et sèche. On la mange en Ventôse.

81. La poire d'union, ou Saint-Germain du docteur *Uvédale* (1), est ronde, fort grosse, verte, un peu rouge du côté du soleil. On ne la mange que lorsqu'elle est cuite.

Variétés du Poirier et des Poires, suivant JOLYCLERC, (*Phit. univ.* t. 4.)

1. Amiré-joannet. Cet arbre est vigoureux; sa fleur est belle et grande; ses feuilles sont un peu lancéolées; son fruit est petit, jaune; sa chair est blanche, aqueuse et peu savoureuse. Il mûrit au commencement de Messidor.

2. Le petit-muscat ou sept-en-gueule est robuste et élevé; ses feuilles sont petites; ses fleurs sont grandes; ses fruits petits et groupés sont demi-beurrés, musqués et fouettés de vert et de rouge. Il se cueille dans les premiers jours de Thermidor.

3. Le muscat-Robert, poire à la reine, ou poire d'ambre, a les feuilles grandes, les fruits lisses, moyens, verts et jaunes et sucrés. Il sont mûrs à la fin de Messidor.

4. La poire aurate a les feuilles courtes, rondes et dentelées, le fruit petit, en forme

(1) Pyrus sativa, fructu brumali, maximo, pyramidato, dilutè virente.

de courge, jaune-clair, rougeâtre, sec et un peu beurré.

5. La Madeleine, ou citron des carmes, est un arbre vigoureux dont le fruit est moyen, turbiné, jaunâtre, fondant et parfumé. Sa maturité a lieu vers la fin de Messidor.

6. La cuisse-madame a la feuille pointue, la fleur petite, le fruit long, lisse, vert et rouge, sucré, demi-beurré. Elle mûrit dans les premiers jours de Thermidor.

7. Le vermillon, ou bellissime d'automne, est un arbre vigoureux qui a la feuille ovale, la fleur grande, le fruit moyen et long, rouge et jaune, dont la chair est cassante, succulente et sucrée, et qui est mûr au commencement de Brumaire.

8. Le gros-blanquet a la feuille large, la fleur grande, le fruit pyriforme, petit, lisse, blanc et jaune-rougeâtre, cassant et sucré. On le mange au commencement de Thermidor.

9. Le blanquet à longue queue donne par bouquets ses fruits qui sont petits, pointus, blancs, lisses, verdâtres, un peu cassans et sucrés. Ils sont mûrs en Thermidor.

10. Le petit-blanquet, ou poire à la perle, est un arbre fécond, dont les fleurs sont grandes, les fruits petits, faits en forme de perles, blancs et jaunes, demi-cassans et musqués. Leur maturité est la même que celle de l'espèce précédente.

11. Poire-épargne, beau-présent ou stanson. On appelle ainsi un grand arbre dont les

feuilles et les fleurs sont grandes, les fruits moyens, verts et fauves, fondans et un peu âcres. Ils sont mûrs à la fin de Messidor.

12. L'oignonet, archiduc d'été ou amiré-roux, est un arbre fécond. Sa feuille est ronde; ses fleurs petites et semi-doubles; son fruit moyen, presque rond, jaune et rouge-vif, sujet à être pierreux, et de goût rosat. On le cueille à la mi-Thermidor.

13. Le salviati a le fruit rond, moyen, jaune et rouge, un peu rude au toucher, fondant, demi-beurré, parfumé et sucré. Il mûrit en Thermidor.

14. L'orange-musquée est moyenne, a presque la forme de l'orange; est jaune-pâle et rouge, cassante et musquée.

15. L'orange-douce ressemble à la précédente quant à la forme et à la saveur; elle est grise et rouge. Elle est, comme l'orange-musquée, bonne à manger en Thermidor.

16. Le bourdon-musqué est fertile; ses feuilles sont courtes et ovales; son fruit est petit, à peu près turbiné et vert. On le cueille en Messidor.

17. La poire de jardin est boutonnée, en forme d'orange, rouge tiquetée de jaune, pierreuse, cassante et sucrée. Elle mûrit en Frimaire.

18. L'orange d'hiver a la forme de l'orange, est moyenne, verte-brune, cassante et musquée. On ne la mange qu'au printems.

19. Le martin-syre-Ronville a les feuilles

arrondies, les fleurs grandes; le fruit pyriforme, gros, vert, jaune et lisse; la chair cassante, sucrée et pierreuse. Il mûrit en Nivôse.

20. Le rousselet d'hiver est un arbre vigoureux dont le fruit est pyriforme, petit, vert-foncé et rouge-brun, un peu cassant, très-bon à cuire, et mûr en Pluviôse.

21. Le rousselet de Reims, ou petit-rousselet, a la feuille grande et pointue, le fruit semblable au précédent pour la forme et la couleur; il est parfumé et demi-beurré. On le cueille en Fructidor.

22. Le rousselet hâtif, poire de Chypre, ou perdreau, a la feuille courte et ronde, les fleurs petites, ainsi que le fruit, qui a la forme et la couleur des deux autres rousselets, et qui est demi-cassant, parfumé et sucré. Il mûrit à la fin de Messidor.

23. Le gros-rousselet, ou roi d'été, ressemble beaucoup aux rousselets qui précèdent; il est rude au toucher, demi-cassant et parfumé; il est mûr au commencement de Fructidor.

24. La poire sans peau, ou fleur-de-guine, a les fleurs et les feuilles grandes, le fruit vert, gris, jaune et tacheté de rouge, doux, fondant et parfumé. On le cueille en Thermidor.

25. Le martin-sec a la fleur très-grande, le fruit de médiocre grosseur, long, pointu,

isabelle et rougeâtre, cassant, pierreux et sucré. On le mange en hiver.

26. La rousseline a les feuilles petites et rondes, les fleurs petites, le fruit petit, roux-clair, sucré et musqué. On le mange en Frimaire.

27. La fondante de Brest, inconnue ou cheneau, a la fleur petite, le fruit moyen et lisse, vert-clair et brun, lavé de rouge, cassant et sucré. Il mûrit en Vendémiaire.

28. La cassolette, ou muscat-vert, est d'un bon produit; son fruit est petit, vert, jaune et rouge; sa chair est sucrée et musquée. Il est mûr en Fructidor, dans les premiers jours.

29. La bergamotte d'été produit un fruit gros, rude, turbiné, vert et roux, demi-beurré, farineux et peu savoureux. On le cueille au commencement de Vendémiaire.

30. La bergamotte-rouge donne un fruit moyen, raccourci, jaune et rouge, tendre, prompt à mollir, parfumé, et mûr dans les jours complémentaires.

31. La bergamotte d'automne a le fruit lisse, gros, turbiné, jaune, brun et tiqueté de gris, parfumé, fondant et sucré. C'est une poire d'automne.

32. La bergamotte suisse a la feuille longue, le fruit moyen, arrondi, rayé de rouge de l'œil à la queue, de jaune et de vert, fondant, beurré et sucré. Il mûrit en Vendémiaire. Il préfère les expositions fraîches.

33. La crasane, ou bergamotte-crasane, est robuste, et produit un fruit gros, arrondi, vert et gris, fondant, beurré, sucré, et quelquefois un peu âpre au goût. On le mange en Frimaire.

34. La crasane panachée ne diffère de celle qui précède que par la petitesse de ses feuilles, qui sont d'ailleurs panachées. Cet arbre craint le grand soleil.

35. La bergamotte de Soulers produit un fruit gros, lisse, arrondi, jaune et un peu rouge-brun, fondant, beurré et sucré. On le mange en Ventôse.

36. La bergamotte d'hiver, ou de Pâques, est vigoureux, donne des fleurs très-grandes, un fruit gros, turbiné, vert, gris et jaune, demi-beurré et peu savoureux. Il n'est bon à manger qu'au printems.

37. La bergamotte de Hollande, ou armoselle, produit une fleur grande et belle, un fruit gros, arrondi, jaune, cassant, savoureux et tardif.

38. Le messire-Jean doré a l'arbre gros et court, le fruit gros, rond, jaune tacheté de brun, cassant, pierreux, prompt à mollir. On le cueille à la fin de Vendémiaire.

39. La robine, ou royale d'été, a les feuilles et les fleurs grandes, le fruit petit, turbiné, vert-pâle tiqueté de vert-brun, puis jaune; sa chair est sèche, musquée et sucrée.

40. La poire-rose ou épine-rose est grosse

et ramassée ; ses fleurs et ses feuilles sont grandes ; son fruit est gros, sphérique, jaunâtre-brun et rouge-clair ; sa chair est tendre, sucrée et musquée. Ces deux espèces se cueillent à la fin de Thermidor.

41. La double-fleur est un arbre vigoureux à grandes feuilles, à fleurs composées de 12 à 15 pétales ; le fruit est rond et gros, vert-rouge, jaunissant ensuite, et très-bon lorsqu'il est cuit. On n'en fait usage qu'au printems.

42. La double-fleur panachée a les bourgeons rayés de rouge-clair, de vert-foncé et de jaune, les fruits panachés de jaune et de vert, et tachetés de rouge du côté exposé au soleil. On le mange au printems.

43. La roussette d'Anjou, ou bezi de Caissoy, est un arbre délicat dont les feuilles sont petites, courtes et dentelées, le fruit rond, vert, jaune, tacheté de brun, la chair tendre, beurrée et sucrée. Elle ne parvient à sa maturité qu'en hiver.

44. Le franc-réal est vigoureux et fécond ; sa fleur est petite ; son fruit est gros, roux et verdâtre, excellent cuit en automne.

45. L'épine d'été, ou fondante-musquée, donne des feuilles longues, un fruit allongé, moyen, lisse, vert-pourpré, très-musqué et sujet à devenir pâteux. On la cueille vers la mi-Fructidor.

46. Poire-figue. Ce fruit est allongé, vert-brun, fondant et sucré. Sa maturité arrive en même tems que celle de la poire précédente.

47. L'épine d'hiver donne un fruit long, vert-pâle, lisse, savoureux, de médiocre grosseur et mangeable au commencement de l'hiver.

48. L'ambrette est robuste et couverte d'épines; le fruit est ovoïde, gris-pâle, fondant et sucré. On le mange à la même époque que le précédent.

49. L'échasseri, ou bezi de Chasseri, est beau et fécond dans les terreins légers; ses feuilles sont étroites et longues, ses fleurs grandes, son fruit moyen, jaune-pâle, fondant, beurré, musqué et sucré. Il est mûr en Nivôse.

50. Le sucré-vert est vigoureux; ses feuilles sont grandes et longues, ses fleurs sont belles et grandes; ses fruits de moyenne grosseur viennent par bouquets et sont verts, lisses, beurrés et sucrés. On les cueille au commencement de Brumaire.

51. La royale d'hiver produit un arbre robuste dont la feuille est large et belle; son fruit est gros, obtus, lisse, jaune-clair et rouge; son œil est enfoncé, sa chair fondante et sucrée. Il est bon à manger au commencement de l'hiver.

52. Le muscat-allemand porte un fruit de grosseur médiocre, gris et rouge, musqué, beurré et savoureux. Il ne parvient à sa maturité qu'au printems.

53. La verte-longue, ou mouille-bouche, est fertile; sa feuille est arrondie, ses fleurs

bien ouvertes et ses fruits moyens, longs, renflés vers le milieu, fondans, sucrés, mais prompts à mollir. Cette poire mûrit à la fin de Vendémiaire.

54. Le beurré est fécond; il produit de grandes feuilles longues, un fruit gros, ovale, lisse, fondant et beurré. On le cueille au commencement de Vendémiaire.

55. Le beurré d'hiver est un fruit gros, jaune-citron et rouge, fondant et sucré. On le mange en hiver.

56. Le beurré d'Angleterre est un arbre fertile, dont le fruit est moyen, ovale, lisse, vert, gris et roux, la chair tendre, fondante, douce, mais disposée à mollir. Il mûrit en Vendémiaire.

57. La poire d'Angleterre d'hiver est lisse, de grosseur médiocre, jaune-citron, tachetée de jaune-foncé, fondante, beurrée et agréable. C'est un fruit d'hiver.

58. La poire-aux-mouches, ou orange-tulipée, est grosse, verte, rouge-brune, rayée de rouge et de gris, sujette à être un peu âcre. On la mange en Vendémiaire.

59. La bellissime d'été, ou la suprême, est ronde vers la tête, petite, lisse, rouge-foncé, assez agréable, mais prompte à devenir molle. On la cueille en Thermidor.

60. Le doyenné, beurré-blanc, ou saint-Michel, est une poire grosse, oblongue, jaune-citron fouettée de rouge-vif du côté

exposé au soleil, fondante, sucrée et prompte à mollir. Elle mûrit en Vendémiaire.

61. Le doyenné-gris est moyen, arrondi, lisse, vert et gris, tendre et sucré. On le mange en Brumaire.

62. Le bezi de Montigni a la feuille arrondie, la fleur grande, le fruit moyen et long, lisse, jaune, fondant et musqué. Il mûrit à la fin de Vendémiaire.

63. Franchipanne. Son arbre est vigoureux, ses feuilles grandes; son fruit moyen, allongé, renflé au milieu, lisse, citron et rouge-vif, sucré et parfumé. Il mûrit comme le précédent.

64. La jalousie a les fleurs et les feuilles grandes, le fruit gros et renflé, couleur noisette, sucré, délicat, et prompt à devenir mou. Il est mûr au commencement de Brumaire.

65. Le bon-chrétien d'hiver est gros, peu constant dans sa forme, jaune et rouge, cassant, vineux et sucré. C'est un fruit d'hiver, comme son nom l'annonce.

66. L'Angélique de Bordeaux est grosse, rouge et jaune, cassante et sucrée. On la mange en hiver.

67. Le bon-chrétien d'Espagne est gros, pyramidal, jaune, vert et rouge-vif, tiqueté de brun, cassant et sucré. Il est bon cuit en Frimaire.

68. Le bon-chrétien d'été, ou Gracioli, a les feuilles grandes et belles, les fleurs très-

grandes, le fruit anguleux en pyramide tronquée, gros, lisse, vert, puis jaune, cassant et sucré. Il mûrit à la fin de Fructidor.

69. Le bon-chrétien d'été musqué est un arbre délicat dont les bourgeons sont effilés, le fruit de grosseur médiocre, à peu près de la forme du coing, jaune, lavé de rouge, sucré et musqué. Il mûrit au commencement de Fructidor.

70. La mansuette-solitaire est grosse, bossue, jaune et verte, tachetée de brun, un peu âcre, ayant l'inconvénient de mollir. C'est un fruit d'automne.

71. La marquise fournit un arbre vigoureux, de grandes fleurs, un fruit pyramidal, gros, jaune, quelquefois rougeâtre, fondant, sucré et musqué. Il mûrit en Frimaire.

72. Le colmar, ou poire-manne, a les feuilles grandes, les fleurs belles, le fruit gros et pyramidal, quelquefois turbiné, vert, jaune, fouetté de rouge, fondant, sucré, excellent. C'est un fruit d'hiver.

73. La virgouleuse donne un arbre robuste, un fruit gros et long, vert, puis jaune, quelquefois lavé de rouge, beurré, fondant et sucré. C'est aussi un fruit d'hiver.

74. Le Saint-Germain est vigoureux et fécond; ses feuilles sont étroites et longues; son fruit gros, vert tacheté de brun, beurré, fondant, quelquefois pierreux, mais excellent. C'est encore un fruit d'hiver.

75. La Louise-bonne ressemble beaucoup

au Saint-Germain : elle est lisse, pâle, douce et mûre en hiver.

76. L'impériale à feuilles de chêne est un arbre vigoureux, à gros bourgeons, à feuilles très-grandes et froncées; son fruit, qui est moyen, ressemble à la virgouleuse; mais il mûrit plus tard encore que cette espèce.

77. La pastorale, ou musette d'automne, est un fruit gros et long, gris, puis jaune et roux, très-bon, fondant, un peu musqué. On le mange en automne, ainsi que l'annonce son dernier nom.

78. Le champ-riche d'Italie a les feuilles rondes, grandes et larges, le fruit allongé, gros et renflé au milieu, vert-clair, tiqueté de gris, bon à cuire en hiver.

79. Le catillac est un arbre vigoureux, dont les feuilles, grandes et ovales, sont pointues; dont les fleurs sont grandes et belles, et le fruit pyriforme obtus, gris, puis jaune-terne et rougeâtre; il se mange comme le précédent et dans la même saison.

80. La bellissime d'hiver a le fruit gros et à peu près rond, jaune et rouge-tendre, doux, moelleux, excellent cuit. Il ne parvient à sa maturité qu'en hiver.

81. La poire de livre produit un arbre robuste, et un très-gros fruit pyriforme obtus, vert, tacheté de roux, et qu'on mange cuit en hiver.

82. La poire d'amour est la plus grosse de toutes les poires; elle est rude au toucher,

jaune et fauve. On la mange en hiver lorsqu'elle est cuite.

83. La poire de tonneau produit un arbre dont les feuilles et les fleurs sont grandes, et dont le fruit, qui a la forme d'un tonneau, est gros, jaune, d'un beau rouge, et bon à cuire dans l'hiver.

84. La poire de Naples donne un arbre robuste et fertile, dont le fruit, de grosseur médiocre, est lisse, jaune, fouetté de rouge-brun, doux et agréable. On le mange au printems.

85. La dauphine-satin, ou lansane, est moyenne, jaune, fondante et sucrée. Elle mûrit en Frimaire.

86. Le chat-brûlé est moyen, pyriforme, jaune-citron et rouge-clair. C'est une poire d'hiver que l'on mange cuite.

87. Le saint-père est moyen, à peu près pyriforme, rude, tendre, et excellent cuit en hiver.

88. Le sarrasin est tardif, moyen, long, renflé, jaune-pâle, rouge-foncé et tacheté de gris, sucré et parfumé.

89. Le vicomte est turbiné, petit, vert et rouge, beurré et agréable. Il mûrit à la fin de Thermidor.

90. La petite-rosée est ronde, petite, d'un vert-clair, fondante et assez agréable. Elle mûrit vers les derniers jours de Fructidor.

91. La grosse-rosée, ou mouille-bouche, est pyriforme, grosse, verte, tiquetée de

brun, fondante et mûre comme la précédente.

92. Le chêne-vert est moyen, long, rouge, pointillé de gris et de brun, beurré et fondant. Il mûrit au commencement de Vendémiaire.

93. Le gros chêne-vert, qui mûrit à la même époque, ne diffère de celui qui précède qu'en ce qu'il est plus gros et moins savoureux.

94. La bonne-vilaine est mal conformée, a les supports de ses feuilles très-saillans, et est excellente en hiver.

95. La poire de trésor est arrondie, grosse, jaune-clair, un peu fauve et rouge, et bonne en hiver lorsqu'elle est cuite.

On trouve dans la *nouvelle Maison rustique* la description de la sylvanche, originairement cultivée à Metz. L'arbre est délicat; son bois est menu. La poire est de médiocre grosseur, pyriforme, renflée vers la queue; sa peau est verte et lisse; sa chair est fondante, succulente et assez savoureuse. Elle mûrit en Brumaire.

Il y a plus de trois cents espèces de poires, parmi lesquelles on n'en distingue et on n'en cultive qu'une centaine pour la table. Nous parlerons ensuite de celles qu'on pressure pour en obtenir le poiré : celles-ci sont moins nombreuses encore, et sur-tout beaucoup moins connues.

Espèces de Poires, d'après les Pépiniéristes de Paris.

Poires d'été.

Citron des Carmes, parfumé.
Fin-or d'Orléans, agréable.
Bellissime d'été, demi-beurré.
Poire à deux têtes, sucrée.
Amiré-doux ou ognonet.
Epargne, précoce, fondant, sucré.
Poire sans peau, parfumée.
Poire de vallée, productive.
Bergamotte d'été, demi-beurré.
Poire à l'eau rose, goût de rose.
Gros mouille-bouche, fondant.
Bon-chrétien d'été musqué, très-gros.
Gracioli, gros, succulent, sucré.
Angleterre, demi-beurré, fondant.
Petit rousselet, très-parfumé.
Gros rousselet, demi-cassant, musqué.

Poires d'automne.

Verte-longue, sucré, fondant.
Verte-longue suisse ou panachée.
Beurré blanc, qui veut être taillé court.
Beurré rouge d'Anjou, exposition de l'est ou du sud.
Beurré gris, délicat.
Doyenné, excellent, de peu de garde.
Doyenné gris ou Saint-Michel.
Messire-Jean blanc, plein soleil.

Messire-Jean gris, toute exposition.
Sucré vert, fécond, beurré.
Mansuette, ou bon-chrétien d'Espagne.
Bezi de la Motte, fondant, musqué.
Belle de Bruxelles, fertile, agréable.
Crasane, fondant, beurré, sucré.

Poires d'hiver.

Virgouleuse, beurré, excellent.
Saint-Germain, bon terrein.
Bezi de Chaumontelle, demi-beurré.
Echasseri, terrein doux et léger.
Royale d'hiver, terrein sec et chaud.
Ambrette épineuse, terrein sec et chaud.
Rousselet d'hiver, bon cuit.
Bon-chrétien d'hiver, exposition au couchant.
Bon-chrétien sans pepin, bon à cuire.
Bon-chrétien d'Auch, rougit au midi.
Roussette d'hiver, ou Bezi de Cassoi.
Poire impériale à feuilles de chêne.
Bergamotte de Pâques, sans pierres.
Orange d'hiver, bonne à cuire.
Colmar, gros, excellent.
Franc-réal, bon à cuire.
Bezi-Déri, bon à cuire.
Bon-chrétien turc, parfum d'hiver.
Martin-sec, au couteau et cuit.
Catillac, fruit en calebasse.

Telles sont les meilleures listes de poires et les descriptions les plus détaillées et les plus correctes. Quelques autres auteurs ont donné des catalogues de fruits qui ne sont

que la copie de *Miller*, faite sans goût et sans soin.

Le Bezi de Montigni, qui diffère de tous les autres Bezis, est dû à *Trudaine* père, qui le trouva dans ses bois.

Quant aux poires propres au pressoir, les espèces sont peu nombreuses, et ne sont décrites nulle part. Je me propose d'ajouter ce travail à celui sur les pommes.

Espèces de Poires à cidre, suivant CHAMBRAY.

(Les meilleures espèces de poires propres à être pressurées ne sont malheureusement qu'indiquées par cet auteur, qui ne donne pas même l'époque de leur maturité.)

L'Ecuyer.	Le Blin.
Le Jacob.	Le Bois-Prieur.
Le Rouillard.	Le Huchet gris.
Le Gros-Ménil.	Le Huchet blanc.
Le Rouge-Vigni.	Le Huchet vert.

On trouve dans la *nouvelle Maison rustique* les noms suivans :

La Cirette.	Le Couillart.
Le Carisi.	La Poire d'Angoisse.
Le Tahou.	Le Certeau à deux têtes.
L'Ecuyer.	Le Rousseau.
Le Gros-Ménil.	Le Bois-Jérôme.
La Musquette.	

On connaît encore dans quelques cantons les noms suivans :

La Grippe.	Le Billon.

La Marche.
Le Libord.
La Vache.
La Branche.
La Grosse-queue.
Le Vignolet.
L'Hiverne.
Le Rifau.
Le Cheval.
La Rouge.
Le Pas.
Le Carisis, 1re espèce.
Le Carisis, 2e espèce.
La Livre au Saint-Jean.
Le Coigny.
Gris-cochon, grande espèce.
Gris-cochon, petite espèce.
Le Fizé ou Margot.

Poires à manger, selon l'ordre de leur maturité.

Amiré-Joannet.
Petit Muscat.
Aurate.
Muscat-Robert.
Madeleine.
Rousselet hâtif.
Cuisse-Madame.
Gros-Blanquet.
Epargne.
Vicomte.
Ognonet.
Bellissime d'été.
Bourdon musqué.
Blanquet à longue queue.
Petit Blanquet.
Poire sans peau.
Epine rose.
Salviati.
Orange musquée.
Orange rouge.
Rosée.
Robine.
Bon-Chrétien d'été musqué.
Gros Rousselet.
Cassolette.
Rousselet de Reims.
Fondante de Brest.
Epine d'été.
Poire-Figue.
Gracioli.
Chêne-vert.
Orange tulipée.
Bergamotte d'été.
Bergamotte rouge.
Verte-longue.
Beurré.
Angleterre.
Doyenné.

Bezi de Montigny.
Bergamotte suisse.
Bergamotte d'automne.
Jalousie.
Franchipane.
Lansac.
Pastorale.
Bellissime d'automne.
Messire-Jean.
Sucré-vert.
Mansuette.
Rousseline.
Bon-Chrétien d'Espagne.
Crasanne.
Bezi de Caissoy.
Sylvange.
Doyenné gris.
Epine d'hiver.
Louise-bonne.
Martin-sec.
Marquise.
Echassery.
Ambrette.
Bonne-vilaine.
Bezi de Chaumontel.
Franc-réal.
Saint-Germain.
Virgouleuse.
Jardin.
Royale d'hiver.
Angleterre d'hiver.
Angélique de Bordeaux.
Champ riche d'Italie.
Livre.
Amour.
Martin-sire.
Bergamotte de Pâques.
Colmar.
Bellissime d'hiver.
Tonneau.
Bon-Chrétien d'hiver.
Catillac.
Rousselet d'hiver.
Bergamotte de Soulers.
Double-fleur.
Naples.
Chat-brûlé.
Trésor.
Muscat-allemand.
Impériale.
Saint-Père.
Bergamotte de Hollande.
Sarrasin.

CHAPITRE VI.

Pépinière.

Quare agite, ô proprios generatim discite cultus,
Agricolæ ! fructusque feros mollite colendo.

VIRG. *Georg. II.*

Connais donc chaque plant et quel soin lui convient,
Ce que peut la nature et ce que l'art obtient.

DELILLE, *trad.*

ON prépare dans la partie la moins grasse du jardin un terrein bien ameubli par plusieurs labours à la bêche et qui aient deux décimètres de profondeur. Lorsque le mois de Ventôse est arrivé, on sème à la volée les pepins de pommes ou de poires que l'on a conservés depuis l'automne dans du sable frais et non humide. On recouvre le terrein de deux centimètres de terre. Dans les terreins secs, on peut ensemencer dès le mois de Brumaire.

Le meilleur pepin est celui de pommes ou de poires sauvages, recueillies dans les bois ou les haies situés

sur la pierre et dans les lieux les plus arides. Les sujets qui en proviennent sont moins difficiles sur le choix du terrein ; le bois en est plus compacte, plus sain et plus vigoureux. *Miller* soutient, avec raison, que les plants sauvageons conservent mieux aux greffes leur véritable espèce, qui s'altère toujours un peu sur les sujets cultivés. Les fruits un peu pouris donnent toujours les meilleurs pepins, surtout lorsqu'on veut ensemencer en Brumaire.

Les pommiers de paradis ne sont bons que pour recevoir des arbres nains, auxquels ils fournissent de bons sujets qui s'élèvent peu. Le pommier de paradis de Hollande doit être cultivé dans les pépinières pour en avoir des pommiers nains. Il dure plus long-tems et vaut mieux que le précédent.

On cultive, en Angleterre, des sujets qu'on appelle *codlin*, et sur lesquels on greffe les pommiers nains avec succès; mais les fruits qui en proviennent ont une chair molle qui ne se conserve pas ; aussi ne doit-on l'employer que pour les pommes d'été qui ne se gardent pas long-tems.

Austin préfère aussi le sauvageon, ou pommier sauvage, sur-tout pour les fruits de saveur douce : robuste, il n'est pas sujet au chancre, et il devient élevé et beau; il produit des fruits plus fermes et d'une meilleure garde.

On recherche encore, pour obtenir des pommiers nains, le doucin et le chenet, ou rampeur hollandais, ou codlin de Hollande : ils sont propres à recevoir la greffe, sur-tout des pommiers qu'on destine aux espaliers, aux buissons, et aux arbres pyramidaux ou quenouilles des jardins. Quant au pommier de paradis dont nous avons déjà parlé, il donne un arbrisseau fort beau, peu durable et qui n'est bon qu'en pot, ou pour les buissons et les contr'espaliers.

Après les pepins de pommes sauvages, on doit préférer ceux de pommes amères. Les pepins de pommes douces, amères ou acides donnent quelquefois de nouvelles variétés. Ainsi il est bon d'en semer à part quelques-uns dont on élève dans une partie de la pépinière les sujets jusqu'à ce qu'ils aient donné leurs premiers fruits.

S'ils se trouvent bons, si la variété vaut la peine d'être conservée, on les transplante dans le verger; sinon on les greffe au printems suivant, comme les autres sujets de la pépinière.

Lorsqu'on a fait cet ensemencement, il est prudent de couvrir pendant un mois la terre semée avec des branches épineuses, pour en écarter les oiseaux, et d'y placer des souricières pour défendre les pepins contre les mulots, qui en sont très-friands.

Le cognassier vient mieux et plus vîte de boutures; il s'enracine plus fortement, et donne plus promptement de bons sujets. On plante ces boutures à la fin de Brumaire dans les terreins secs, et dans les terres humides au commencement de Ventôse.

Avant de semer le pepin ou de planter les boutures, on a dû nétoyer le terrein de toutes les plantes parasites dont la racine est forte, vorace ou pivotante, telles que le chiendent, les oseilles, la patience, les mauves, la consoude, qui enchevêtrent leurs racines avec celles du plant, absorbent les sucs nourriciers du terrein, étouf-

fent et gênent le jeune arbre de toutes les manières.

Le pepin lève au printems. On doit le sarcler soigneusement; il faut aussi l'arroser pendant les longues sécheresses, et, autant qu'il est possible, tenir la terre ameublie.

Chambray regarde comme un moyen prompt et facile pour former des pépinières, de faire venir du pays de Brai (1) et du pays de Caux (2) de jeunes pommiers de deux ans. Cette méthode pourrait être supportable lorsqu'il y a quelque analogie entre le terrein que le plant quitte et celui qu'on lui fait adopter : elle n'est vraiment bonne que lorsqu'on les transporte dans une terre de qualité supérieure. Les arbres, quels qu'ils soient, qui entrent dans un terrein inférieur à celui qu'ils abandonnent, reprennent difficilement, croissent fort mal et ne font jamais de bons plants.

On transplante dans la pépinière le jeune plant un an après qu'il a été semé.

---

(1) et (2) Ces cantons font partie du département de la Seine-Inférieure.

La terre la plus propre aux pépinières est celle qui est légère et neuve. Quand elle n'est pas légère, on y mélange du sable, des cendres ou du fumier de cheval : elle doit être aérée, plutôt sèche qu'humide, et en général d'une qualité inférieure à celle qui recevra les arbres greffés. Il est utile que la pépinière soit peu éloignée d'une marre ou d'un ruisseau, afin de pouvoir arroser dans les grandes chaleurs; on la défend, par une bonne clôture, de l'approche des animaux herbivores, tels que les bestiaux, et même les lièvres et les lapins, qui rongent les branches quand la tige est encore petite, et qui, quand elle est élevée, écorcent les troncs, sur-tout lorsque la terre couverte de neige leur offre peu d'alimens.

On laboure bien le terrein destiné à la pépinière; on enlève exactement les racines d'arbres et d'herbes fortes qui peuvent s'y trouver; on défonce la terre de 3 à 4 décimètres dès le mois de Ventôse; au milieu de l'été, on applanit en bêchant, puis on donne le dernier labour, toujours à la bêche, lorsque l'on transplante, soit à

la fin de Brumaire, si le pepin est fort et la terre sèche, soit au commencement de Ventôse, si le petit plant est faible et la terre humide, ce qu'il faut pourtant bien éviter.

Le jeune plant est aligné au cordeau ; on espace les rangs de 7 décimètres, et les sujets de 3 décimètres au plus. On presse fortement la terre autour des racines, dont on ne doit raccourcir que le pivot, pour donner plus de force aux racines latérales qui nourrissent l'arbre avec plus d'abondance, quoique par la suite elles l'exposent un peu plus à être déraciné par les vents. Cet inconvénient n'est pas aussi grand que de laisser les racines pivotantes qui, s'enfonçant beaucoup dans la terre, y trouvent bientôt la mauvaise terre et le caillou, où elles se rabougrissent, affament l'arbre et le font dépérir. Les racines latérales, au contraire, sont à l'abri de ces inconvéniens, et sont d'ailleurs mieux échauffées par le soleil, et reçoivent plus sûrement les bienfaits des principaux météores, tels que les pluies, les givres et les neiges ; elles profitent aussi des végétaux pouris en fumier et des déjections animales.

Quinze jours après la transplantation, on couvre le pied des jeunes sujets, et même la pépinière, de débris d'un chaume sain mêlés avec des feuilles sèches, ramassées dans l'automne et conservées pendant l'hiver. Cette précaution indispensable évite la peine de sarcler fréquemment et de serfouir les jeunes arbres dont on est exposé à écorcer les racines et le tronc : elle entretient la fraîcheur, maintient la terre ameublie et empêche les herbes de pousser. Si le chaume n'était pas sain, il pourrait faire pourir les jeunes plants avant qu'ils fussent repris. Alors, ou lorsqu'on ne peut pas se procurer de chaume, on se sert de tiges de bruyère fine, ou d'airelle, ou même de jeunes pousses de genêt, qu'on a desséchées au soleil quelques mois d'avance.

La feuille d'arbre, sur-tout celle du poirier et du pommier pour ces plants, a beaucoup d'analogie avec eux, et elle forme, en se pourissant, une terre végétale qui leur convient beaucoup. Ces sortes d'analogies, qui échappent malheureusement aux observations du plus grand nombre, produisent des ef-

fets salutaires qu'il est bon d'apprécier avec exactitude, et dont on tire un parti avantageux.

Malgré ces précautions, au bout de quelques mois, ou peut-être seulement à la seconde année, les herbes parasites croîtront. On doit alors s'armer d'une petite houe, remuer la superficie de la terre avec ménagement pour n'attaquer que les herbes. On choisit pour cette opération un beau tems, afin qu'elles se dessèchent aussi-tôt, qu'elles ne puissent plus repousser, et qu'elles servent à augmenter l'abri déjà formé par les feuilles ou le chaume. On ne porte au fumier que les plantes qui sont déja en graine.

Au bout de deux années, il faut au mois de Ventôse couper tous les jeunes plants par le pied, avec la serpette et en bec de flûte. La racine en acquiert plus de force, et les nouveaux jets une tige plus élancée, plus nette, plus saine et beaucoup plus vigoureuse. En Messidor, on examine les jets dont on conserve sur chaque pied le plus beau, et c'est celui qui doit former le sujet qui sera greffé par la suite. Les autres jets doivent être

enlevés proprement à la serpette.

Quelques pépiniéristes, avides de gain, et auxquels il importe peu que le plant soit bon pourvu qu'il pousse très-vîte, et qu'ils en fassent de fréquentes levées, négligent toutes ces précautions et ces soins que ne doit pas oublier un agriculteur intelligent dans son travail, et jaloux d'avoir des arbres vigoureux et de bonnes espèces.

Quand les nouveaux jets sont parvenus à leur deuxième année, toujours bien sarclés et serfouis, on commence à tailler avec la serpette les branches latérales gourmandes depuis le milieu jusqu'à la cîme. Quant aux petites branches qui sont vers le pied, on les épargne pendant quatre ans, afin qu'elles retiennent une partie de la sève au bas de la tige, ce qui la fortifie et empêche l'arbre de s'étioler. Les meilleurs arbres sont toujours ceux qui sont plus gros du pied que du haut du tronc, et qui vont en diminuant insensiblement vers la cîme.

Lorsque les plants sont devenus assez forts pour supporter la greffe, c'est-à-dire vers leur cinquième ou sixième année de recoupe, on les ar-

rête, en faisant sauter d'un coup de serpe leur cime à 2 mètres de hauteur. L'arbre alors forme une tête, et on le greffe au printems suivant, pour le transplanter en pleine terre un an après. Les plants les plus forts étant arrêtés, greffés, puis enlevés, les autres plus lents à croître s'élèvent alors avec plus de liberté; et à mesure qu'ils ont acquis de la force, on leur fait les mêmes opérations.

Lorsque les arbres d'une pépinière sont enlevés, si on en veut faire une nouvelle, il faut renouveler le terrein en y apportant des terres neuves; mais il vaut mieux l'établir ailleurs, quand on peut le faire commodément et à peu de frais; car, de tous les végétaux, les arbres sont ceux qui épuisent la terre le plus promptement.

CHAPITRE VII.

Greffe.

Et sæpe alterius ramos impunè videmus
Vertere in alterius, mutatamque insita mala
Ferre pyrum, et prunis lapidosa rubescere corna.
. . . .
Pomaque degenerant succos oblita priores.
. . . .
Et steriles platani malos gessere valentes;
Castaneæ fagus, ornusque incanduit albo
Flore pyri. . . . .
. . . . Nec surculus idem
Crustumiis, syriisque pyris, gravibusque volemis.

VIRG. *Georg. II.*

De rameaux étrangers un arbre s'embellit;
D'un fruit qu'il ignorait son tronc s'enorgueillit:
Le poirier sur son front voit des pommes éclore,
Et sur le cornouiller la prune se colore.
. . . .
Le pommier méconnaît son suc dénaturé.
. . . .
. . . . Sur les planes stériles
On porte du pommier les rejetons fertiles.
. . . .
Le poirier de sa fleur blanchit souvent le frêne.
. . . .

La poire est distinguée ici par sa grosseur,
Là par son coloris, plus loin par sa douceur;
L'une mûrit l'été, l'autre tombe en automne,
Celle-ci dans l'hiver à la main s'abandonne.

Delille, *trad.*

On entend par *greffe* ou *ente*, cette opération, dit *Senebier* (1) « par la» quelle on insère une petite branche, » ou un rouleau d'écorce boutonné, » ou un bourgeon appartenant à un » arbre qu'on veut multiplier, dans » la tige ou les branches de celui » qu'on veut greffer ».

La nature semble avoir indiqué cette opération aux hommes : des graines de gui, portées par les oiseaux sur les arbres, y reprennent et font corps avec eux; des branches rapprochées ou du même arbre, ou d'arbres voisins, finissent quelquefois par devenir adhérentes.

Nous appelons *sujet* ou *franc* l'arbre sur lequel se fait l'opération, et *greffe* la partie que l'on insère.

Senebier, *Cabanis* et *Duhamel* donnent sur la greffe des détails très-in-

---

(1) *Physiologie végétale*, 5 vol. *in*-8°.

génieux et très-intéressans. Par la greffe, disent-ils, un simple bouton devient un arbre, et tel arbre est cognassier dans son tronc, qui est poirier dans ses branches. Toutes les méthodes de greffer consistent à souder une branche ou un bouton sur un arbre. Ces méthodes se divisent en deux principales, la greffe à la pousse, et la greffe à œil dormant. La première se pratique lorsque la sève commence à monter, et elle pousse aussi-tôt; la seconde, lorsque la sève est déjà ralentie, à la fin de l'été, et elle ne se développe qu'au printems suivant. On appelle cette dernière opération *greffe à œil dormant*, parce qu'en effet le bouton inoculé *dort* jusqu'au printems, tandis que celui que l'on insère lors de la *pousse* de l'arbre, se développe aussi-tôt.

Les espèces de greffe se divisent en quatre principales qui s'opèrent à la pousse : la greffe en fente, la greffe à couronne (1), la greffe à emporte-pièce, et la greffe à bour-

---

(1) Cette greffe n'est que la multiplication de la greffe en fente.

geons rapportés. Quatre autres se pratiquent indifféremment à la pousse et à œil dormant : ce sont celles en écusson, en approche, en flûte et sur racines (1). La greffe en fente doit être faite avant que la sève ait détaché l'écorce du bois, ce qui rendrait l'opération plus difficile et moins sûre. Ainsi cette espèce de greffe se pratique à la fin de Ventôse, ou dans les premiers jours de Germinal, suivant que le printems est plus ou moins précoce : les autres greffes se font plus tard, en pleine sève, parce que pour elles il faut détacher une écorce pour l'appliquer sur le sujet.

Le résultat de ces greffes est le même. Cependant on préfère la greffe en fente pour les arbres à plein vent : elle est plus robuste ; elle recouvre plus promptement par son bourrelet l'aire de la coupe sur laquelle la fente a été faite, et l'arbre risque moins de devenir creux. L'écusson au contraire

(1) Cette méthode, usitée en Allemagne et en Angleterre, se fait en fente sur des racines que l'on transplante : elle a peu d'avantages et beaucoup d'inconvéniens.

vaut mieux pour les espaliers ; il a d'ailleurs cet avantage sur la greffe, qu'il peut sans inconvéniens être tenté plusieurs fois sur le même sujet, s'il n'y a pas réussi la première ; tandis qu'on ne peut greffer en fente que deux à trois fois, puisque chaque opération manquée rend le sujet plus court d'un décimètre.

Cabanis conseille avec raison de placer la greffe, quelle qu'elle soit, du même côté qu'on l'a prise ; c'est-à-dire, qu'il faut que le même côté qui regardait le midi, je suppose, regarde encore le midi.

Pour que la greffe prospère, il faut qu'entr'elle et le sujet il y ait analogie, sinon de genre et d'espèce, du moins de famille, et quelque ressemblance dans le bois, soit sous le rapport de la dureté, du grain, soit sous celui des couches corticales, et surtout du parenchyme et du liber des écorces. Il n'est pas moins indispensable que la saison de la sève et de la feuillaison soit la même, puisque la greffe ne reçoit de nourriture que du sujet.

On fait choix, pour la greffe en

fente, d'une jeune branche qui ne soit ni gourmande ni chiffonne ; elle doit réunir la pousse de deux années. On peut la recueillir dès le mois de Nivôse, la conserver à l'abri de la gelée et du sec sans l'écorcer ; mais elle ne doit être taillée qu'au moment où on l'insère. Quant aux autres greffes, elles ne peuvent pas se conserver, à cause de leur fragilité, et parce qu'on les enlève ordinairement en pleine sève.

Il n'est pas indifférent de faire choix d'un beau tems pour cette opération, qui ne veut ni pluie ni sécheresse.

La greffe en fente doit avoir 7 décimètres (environ 2 pieds) de tige avec quelques bourgeons. On l'étête, puis on taille en forme de coin de 15 centimètres (6 à 7 pouces) de longueur, avec une serpette bien tranchante, la partie de la greffe qui est la plus âgée. C'est cette partie qui doit être insérée, parce qu'elle a plus de parenchyme, et le liber plus analogue à celui de l'arbre sur lequel on l'inocule. Les écorces doivent être ménagées soigneusement, parce que ce sont elles seules qui reprennent et font adhérence. On coupe proprement la tête

du sujet avec une petite scie, à 2 mètres (6 pieds) de hauteur du sol; on pare avec la serpette cette aire, qui ne doit pas être noueuse; puis, avec le marteau et le greffoir, on ouvre une fente de 3 à 4 centimètres (1 pouce) de profondeur; on introduit un petit coin de bois au milieu de cette fente, pour la tenir ouverte; on place une ou deux greffes, en rapprochant exactement leur écorce et leur liber de ceux du sujet, de manière que le bois de l'un et de l'autre cesse en même tems, et que le liber, puis le parenchyme, puis l'écorce se touchent aux endroits analogues. On retire le coin: l'arbre se resserre, et la greffe se trouve pressée convenablement. Alors on garnit l'aire de la greffe et les lèvres de la fente avec de la filasse et de la terre franche, qui forment un mortier ou onguent. On place par-dessus une poignée de mousse, on lie le tout avec de l'écorce d'orme et de la filasse, et on insère dans le lien une petite branche plus haute que les greffes, pour servir de juchoir aux oiseaux, qui briseraient les jeunes greffes, ou au moins les déplaceraient. On ne met deux

greffes que par précaution : c'est une chance de plus en faveur de la réussite. Si elles reprennent toutes deux, on coupe la plus faible au printems suivant ; elles se nuiraient réciproquement et feraient fendre l'arbre. Il faut entretenir soigneusement la poupée de la greffe, c'est-à-dire la mousse et la filasse, jusqu'à ce que le sujet soit entièrement recouvert, afin que la pluie ne s'insinue pas dans la fente et ne la creuse pas. On doit élaguer en tout tems les branches qui croissent au-dessous de la greffe : elles fatiguent l'arbre, elles le gâtent, elles sont inutiles, elles feraient périr la greffe en l'appauvrissant.

L'écusson est une pièce triangulaire enlevée sur l'écorce d'un arbre : elle doit contenir bien sains le liber, le parenchyme et les autres couches corticales ; elle doit avoir un œil ou bourgeon sain et gros. Cette espèce de greffe tire son nom de sa ressemblance avec les écussons des anciennes armoiries. Pour écussonner un sujet, on ouvre dans son écorce avec le greffoir deux incisions qui forment le T ; puis, avec la spatule du greffoir, on

soulève légèrement l'écorce de dessus le bois, en évitant d'offenser ni l'un ni l'autre. On dépouille l'œil de l'écusson de ses feuilles, dont on casse le pédoncule sans ébranler le bourgeon; on laisse une légère couche de bois, qui doit être plus épaisse sous l'œil que sous les autres parties; on l'insère sous l'écorce du sujet de manière qu'à l'exception de l'œil il soit entièrement recouvert par elle. On recouvre le tout, et toujours en laissant l'œil à nu, avec un peu de terre et de mousse fine, et on lie cette poupée avec un petit cordon de grosse filasse que l'on coupe, sans l'enlever, un mois après, afin de ne pas gêner la circulation de la sève. L'écusson à œil poussant se pratique en Floréal : alors on raccourcit le sujet à 5 centimètres (2 pouces) au-dessus du bouton inoculé, et on enlève toutes ses branches. La greffe en écusson à œil dormant s'opère depuis Thermidor jusqu'à la mi-Vendémiaire, et on n'étête le sujet qu'au printems suivant.

La greffe en couronne se fait au commencement de Germinal, en insérant les scions préparés dans l'écorce

en forme de cercle ou de couronne, et c'est de là qu'elle tire son nom. Cette méthode est peu pratiquée.

On trouve dans l'*Albert moderne* (1) une nouvelle méthode de greffer que l'auteur regarde comme simple et sûre. Elle sert aux habitans du département de la Haute-Vienne (2) pour renouveler leurs châtaigniers ; elle n'est pas sans inconvéniens, sur-tout lorsque le printems est sec et venteux. Au reste, le lecteur en jugera ; la voici :

« Pour avoir, dans la même année, un arbre à fruit dont la tête soit bien formée, belle et bien garnie, lorsqu'il est en pleine sève, il faut choisir une branche de la même grosseur que la tige de l'arbre sur lequel on veut l'enter. On scie cette tige à 2 ou 3 pouces (3) plus haut que l'endroit sur lequel on doit ajuster la greffe ; on en fend l'écorce en trois endroits, de la lon-

---

(1) Tome II, pag. 115. Ce procédé a été copié par l'auteur de l'*Albert moderne* dans le *Journal économique* de Décembre 1760, pag. 549.

(2) Ci-devant Limosin.

(3) 7 centimètres à peu près.

gueur de 3 à 4 pouces (1), suivant que cette tige a plus ou moins de grosseur. On écarte cette écorce de son bois, de manière qu'elle ne puisse être effleurée dans le reste de l'opération; après, par un second coup de scie donné à la tige, on enlève un morceau de 3 ou 4 pouces (2); on prend ensuite la serpette pour tailler le reste de la tige dépouillée de son écorce, en bec de flûte bien égal et bien uni. On en fait autant à la branche du jeune bois que l'on veut y adapter. On observe que les deux becs se touchent exactement dans toutes les parties, et que le canal de la moelle du jeune bois soit perpendiculaire à celui de la tige, celle-ci ne devant pas avoir un contour ni plus gros ni plus petit que celui de la branche qu'on ajuste. On peut ajouter à ce procédé une précaution qui consiste à percer non-seulement le sujet qu'on greffe, mais encore la branche adoptive, de manière qu'on puisse les assujettir par une cheville

(1) 10 centimètres environ.

(2) Comme dans la note précédente.

de 15 à 16 lignes (1) de longueur sur deux de grosseur, faite du même bois qu'on a tiré de la tige. La greffe, par ce moyen, se trouve retenue dans sa perpendicularité, et la sève surabondante se glisse dans les vides insensibles que la douille ne remplit pas assez exactement; en s'y coagulant, elle asservit et consolide l'union des deux bois; elle en est plus disposée à s'introduire dans la ramification de la greffe; elle accélère par conséquent sa reprise. On relève ensuite sur la greffe l'écorce de la tige; on l'arrange de façon qu'elle enveloppe parfaitement la branche, qui doit déjà se contenir d'elle-même, comme dans un calice proportionné à sa grosseur. On maintient à l'ordinaire cette écorce avec de la filasse, ou de la laine, ou de la terre grasse, dont on fait un enduit autour de la greffe. On pourrait se contenter d'enduire seulement cette greffe avec de la cire molle. L'avantage de cette greffe est que l'on peut laisser à la tige toute la longueur que l'on veut,

(1) 3 à 4 centimètres environ.

et par conséquent ajuster une tête toute formée sur l'arbre que l'on veut faire revivre ».

Il y a plusieurs cantons où l'on greffe les arbres en les transplantant ; dans d'autres, on les greffe lorsqu'ils ont pris racine, un an ou deux après la transplantation. Ces deux méthodes sont vicieuses : la première a l'inconvénient de fatiguer beaucoup le sujet, qui souffre plusieurs plaies à la fois dans ses racines et dans sa cîme ; la greffe et le sujet sont exposés à périr, où ils reprennent mal et sont languissans. La seconde méthode, quoique meilleure, n'est pas non plus sans préjudice : un arbre repris depuis un an est faible encore, et l'opération de la greffe le fatigue de nouveau la seconde année ; aussi plusieurs de ces greffes reprennent mal, et le sujet répand sa sève en jets latéraux qui appauvrissent la greffe, quand ils ne la font pas mourir. D'ailleurs, lorsque la greffe meurt, l'arbre est presque toujours perdu. A ces inconvéniens s'en joignent encore quelques autres : ces jeunes greffes abandonnées au milieu des champs avant qu'elles soient reprises sont

exposées à être déplacées ou par l'ébranlement de l'arbre, qui n'est pas encore enraciné et que les vents agitent toujours un peu, lors même qu'il n'a pas de tête; ou par les bestiaux, qui, malgré les échalas, s'y frottent souvent; ou par les oiseaux, qui, trouvant les arbres isolés, vont se percher sur les greffes, et les déboîtent ou les brisent. La pépinière, offrant plus de jeunes arbres, présente aussi plus de chances favorables, puisque les oiseaux y trouvent plus d'appuis commodes. La greffe, d'ailleurs, reprend mieux dans la pépinière, puisque l'arbre qui ne vient pas d'être arraché est plus vigoureux; puisque le voisinage des plants qui l'ombragent, maintient une fraîcheur favorable à la reprise de la greffe; et que, si elle meurt, on retaille le sujet pour une autre année. Si plusieurs greffes périssent sur le même sujet, il se trouve trop peu élevé pour le plein-vent: alors on l'ente pour l'espalier, le buisson ou la quenouille. Lorsque l'on a planté le sujet en le greffant, ou qu'on le greffe à la seconde année de transplantation, on s'expose à gâter l'éco-

nomie et le coup-d'œil du verger, puisque les greffes mortes ne peuvent être remplacées que quelques anneés après, et qu'ainsi les arbres se trouvent d'âge et d'accroissement différens : ce qui produit toujours un mauvais effet.

C'est par les semences, les greffes, les expositions et la taille qu'on a obtenu tant de variétés du pommier, ainsi que des autres végétaux cultivés.

Les anciens appelaient *incision* la greffe en fente, et *inoculation* celle qui est faite en écusson.

La greffe est très-avantageuse pour multiplier le même arbre presqu'à l'infini, tandis que, sans ce procédé, on n'en pourrait venir à bout ni avec autant de célérité, ni avec autant de précision.

On prend les greffes sur des arbres qui soient parvenus à leur accroissement, dont le jet soit horizontal ou latéral, et dont les bourgeons rapprochés et ronds annoncent la fécondité. Les branches fortes, grosses et perpendiculaires ne donnent que des branches gourmandes.

L'enduit le plus propre à faire la poupée des greffes est un composé de

terre onctueuse, de marne grasse, de crottin de cheval et de bourre. On pétrit le tout jusqu'à la consistance de la pâte ferme, et on s'en sert pour enduire le tour de la greffe, en recouvrant de mousse comme je l'ai dit plus haut.

Les pommiers libres ou non greffés donnent du fruit plus souvent que les autres; leur bois est plus fort et plus durable. Il y a cependant quelques variétés qui sont peu durables, d'autres qui sont peu fécondes. Quand on s'est assuré qu'elles étaient d'un mauvais rapport, on les greffe, sur les branches, de quelque bonne qualité de pommes, et on met sur le même arbre des greffes de la même espèce, ou au moins de la même saison.

Il est prudent de greffer des pommes des trois saisons, parce que la floraison n'ayant pas lieu dans le même tems, on peut obtenir par les unes ce que le mauvais tems n'aurait pas permis aux autres de donner. D'ailleurs, chaque saison produit des fruits et des cidres d'une saveur comme d'une qualité différentes et qui ont leurs avantages.

On a remarqué que les gelées prin-

tanières, les vents roux, les pluies froides et les coups de soleil fesaient généralement périr beaucoup de fruits. Ces accidens fâcheux ont une époque dont la durée est passagère : s'ils arrivent pendant les premières fleurs, elles sont exposées à périr ; mais bientôt le mauvais tems a produit son effet, et les espèces tardives sont à peu près assurées. Si au contraire ces intempéries funestes arrivent tard, les espèces précoces sont déjà sauvées, les fleurs sont fécondées, et la feuille abrite l'arbre.

On peut hâter la maturité des fruits tardifs, en les greffant sur des espèces plus précoces, et retarder les fruits hâtifs, en les entant sur des sujets tardifs. Souvent ces essais ne réussissent qu'imparfaitement. Les poires fondantes et molles se perfectionnent et deviennent plus fermes sur des sujets sauvages ou qui portent des fruits durs. L'exposition et la taille contribuent beaucoup aussi à l'avancement ou au retard du fruit, ainsi qu'à sa saveur, à son volume et à sa couleur.

Le poirier, comme le pommier, se greffe avantageusement sur les sujets

sauvageons de leur espèce, puis sur le cognassier, sur l'aubepine, et même le poirier sur le pommier, et le pommier sur le poirier. Les meilleurs sujets sont ceux qui sont de la même espèce que la greffe, et nous en avons développé les avantages.

Le poirier greffé sur franc ne se met à fruit que fort tard ; greffé sur cognassier, il donne plutôt des fruits, mais ces fruits sont en général plus petits et plus pierreux, sur-tout quand les poires sont fermes et cassantes. Le cognassier est excellent pour les poires fondantes et beurrées. Il est à remarquer aussi qu'il réussit mal dans les terreins secs.

Quelques espèces de poires, entre autres le Messire-Jean gris, le Lansac, le Martin-sec, la Poire à grosse queue, le Petit-Oin, le Bon-Chrétien d'Espagne et la Bunville, deviennent pierreux sur le cognassier.

Pour avoir des poiriers nains, *Gouffier* conseille dans la *Feuille du Cultivateur* (1) de greffer le poirier sur pa-

---

(1) Avril 1792, pag. 109.

radis. Son expérience lui a prouvé que cette greffe curieuse réussit bien.

Les greffes rapportent quelquefois dès la première année. Tant de précocité fatigue beaucoup les arbres : aussi on en arrache les fruits aussi-tôt qu'ils sont noués. On ne les laisse qu'à la quatrième année, quand ils ne sont pourtant pas trop abondans. C'est ordinairement de dix à quinze ans que le produit commence à être considérable.

Je reviens encore sur le poirier, avant de terminer ce chapitre.

Le poirier enté sur sauvageon est celui qu'on doit préférer pour les arbres de plein-vent. Il veut un terrein qui ait de la profondeur : si le terrein où on le transplante en a peu, on l'ente avec succès sur les grands cognassiers; et sur les petits, pour les espaliers et les contr'espaliers. On peut placer quelques espèces de poires fondantes sur l'aubepine, le cormier, le néflier et l'azerolier. En général, le poirier croît dans toutes les expositions et dans tous les terreins, mais celui qui lui convient le mieux est celui qui est gras et frais.

Quelque respect qu'on ait pour les anciens, quand on voudra consulter la raison plus que le raisonnement, et laisser cette impardonnable manie qui n'est pas plus nouvelle que sensée, de blâmer le présent qu'on connaît, et d'exalter le passé qu'on ne connaît guère, il faut beaucoup en rabattre de cette admiration pédantesque qu'on porte jusqu'à vouloir les excuser de leurs bévues ou de leur défaut de connaissances dans les sciences exactes et dans les arts qui ont besoin d'expériences. Leurs prétendues greffes du figuier sur le mûrier, du prunier sur le châtaignier, etc. n'ont jamais réussi: *Miller* lui-même, qui a fait plusieurs fois des expériences pour faire prospérer ces essais, convient qu'ils ont tous été sans succès.

Virgile (1) a décrit l'opération de la greffe en vers pleins de graces et d'harmonie; on ne sera pas fâché de les trouver ici avec la belle traduction de *Delille*.

Nec modus inserere atque oculos imponere simplex.
Nam quâ se medio trudunt de cortice gemmæ

---

(1) *Géorg.* l. II, v. 73 et suiv.

Et tenues rumpunt tunicas, angustus in ipso (1)
Fit nodo sinus : hùc alienâ ex arbore germen
Includunt, udoque docent inolescere libro.
Aut rursum enodes trunci resecantur et altè
Finditur in solidum cuneis via ; deinde feraces
Plantæ immittuntur. Nec longum tempus, et ingens
Exiit ad cœlum ramis felicibus arbor,
Miraturque novas frondes et non sua poma.

Cet art a deux secrets dont l'effet est pareil.
Tantôt dans l'endroit même où le bouton vermeil
Déjà laisse échapper sa feuille prisonnière,
On fait avec l'acier une fente légère :
Là, d'un arbre fertile on insère un bouton,
De l'arbre qui l'adopte utile nourrisson.
Tantôt des coins aigus entr'ouvrent avec force
Un tronc dont aucun nœud ne hérisse l'écorce :
A ses branches succède un rameau plus heureux.
Bientôt ce tronc s'élève en arbre vigoureux ;
Et se couvrant des fruits d'une race étrangère,
Admire ces enfans dont il n'est pas le père.

Rosset, dans le troisième chant de son *Poëme de l'Agriculture*, l'un des premiers et des meilleurs ouvrages qui

---

(1) L'écusson ne se pratique plus maintenant ainsi : c'est au-dessus ou au-dessous d'un bouton qu'on fait l'incision. L'ancienne méthode est trop hasardeuse.

aient paru en France dans ce genre, décrit aussi la greffe, en empruntant quelques idées de *Virgile* qui entraient naturellement dans son sujet. Le morceau, à quelques négligences près, offre plusieurs vers très-beaux et qui alors étaient neufs : on n'avait encore osé traiter que quelques objets de l'agriculture, et *Voltaire* se plaignait avec raison, dans son discours de réception à l'Académie française (1), que « notre mollesse orgueilleuse, dans le sein du repos et du luxe de nos villes, attachait malheureusement une idée basse à ces travaux champêtres et au détail de ces arts utiles que les maîtres et les législateurs de la terre cultivaient de leurs mains victorieuses ». Voici les vers de *Rosset :*

D'un tronc plein de vertu le descendant pervers
Dégénère et toujours porte des fruits amers ;
La greffe, rappelant sa nature première,
Change en sucs délicats une sève grossière.
L'un d'un arbre étêté fend le tronc vigoureux,
Insère dans son sein un rameau plus heureux ;

(1) Prononcé le 9 Mai 1746. La traduction des *Géorgiques* par *Delille* ne parut qu'en 1770, et le poëme de *l'Agriculture* par *Rosset* qu'en 1774.

Mariant leur écorce et fermant l'ouverture,
De la pluie et des vents il écarte l'injure.
En forme d'écusson, d'un arbre fructueux
D'autres vont enlever l'écorce avec ses nœuds :
L'arbre sauvage éprouve une utile blessure,
Où s'unit l'écusson qui change sa nature.
Quelquefois, détachée en forme de rouleau,
L'écorce d'un rameau couvre un autre rameau.
Les Germains, au milieu d'une forte racine,
Ont appris à greffer le jet qu'on lui destine.

Ainsi, dans vos jardins, rois et législateurs,
A vos sujets grossiers vous donnez d'autres mœurs.
Des familles entr'eux vous réglez l'alliance :
L'arbre adopte un autre arbre, illustre sa naissance;
Il admire, ennobli par de nouveaux liens,
Un feuillage et des fruits qui ne sont pas les siens.
Le pêcher, par cet art, à l'amandier s'allie;
Où le coing jaunissait, une poire est cueillie.

. . . .

Mais l'abus de cet art peut le rendre frivole.
A vos arbres soumis, tyran plutôt que roi,
Gardez-vous d'imposer une trop dure loi ;
Consultez leur amour, mais respectez leur haine.
Il en est dont les sucs se mêlent avec peine,
Et qui ne produiront, unis contre leurs vœux,
Qu'un feuillage stérile et des fruits malheureux.
La vigne à l'olivier ne peut être assortie ;
Du chêne et de l'ormeau craignez l'antipathie.

La cerise à regret se marie au laurier,
Et le citron doré se refuse au mûrier.
Ces ennemis vivans sur une même tige
Ne sont jamais qu'un monstre, et non pas un prodige.
J'approuve cependant qu'un charme ingénieux
Offre sur un tronc seul quatre arbres à vos yeux,
Et que sur l'amandier votre main cueille ensemble
La prune, l'abricot, la pêche qu'il rassemble.

CHAPITRE VIII.

Transplantation des Arbres.

Et l'art, quand il fait bien, fait mieux que la nature.

Je le dirai encore sans craindre de me répéter : quoique le pommier s'accommode assez bien de toutes les expositions, cependant les terres légères, un peu grasses et un peu humides, sont celles qui lui conviennent le mieux. Il pourit et se couvre de mousse, il donne un fruit sans saveur et un cidre sans énergie dans les fonds humides ; il ne dure pas long-tems et devient rachitique dans les terres qui n'ont pas assez de profondeur. Quand les terreins humides sont gras, il donne un cidre matériel, pesant, prompt à se noircir, et plus nourrissant que spiritueux. Les fleurs du pommier, très-tendres aux gelées, sont exposées à périr par ces météores,

ainsi que par les brouillards, qui sont toujours plus à craindre dans les bas-fonds. L'exposition est très-importante aussi : il faut choisir un terrein uni, ou un coteau incliné au sud, au sud-est ou à l'est. Les arbres plantés sur des coteaux à l'ouest, courent le risque d'être déracinés par les vents; les fruits y sont aussi exposés à tomber avant leur maturité. Au nord les fruits mûrissent peu, ils deviennent tardifs, perdent beaucoup de leur saveur, et leur fleur gèle plus facilement au printems.

Si l'on veut cependant planter à toute exposition, il faut placer les fruits précoces et les poiriers hâtifs au nord et à l'ouest, parce qu'ils sont toujours certains d'arriver à leur maturité avant les vents, et pendant qu'il fait encore chaud.

Le terrein une fois choisi, on trace en quinconce l'alignement des arbres; on ménage les espaces; on désigne la place de chaque espèce. On met toujours, comme aux avant-postes du verger, les poiriers en ligne au nord du terrein désigné; ensuite, en avançant vers le midi, les espèces de pom-

mes qui donnent les arbres les plus élevés ; et toujours en s'éloignant du nord, on termine par des lignes des arbres les plus bas. Cette disposition offre une sorte d'amphithéâtre très-propre à la maturité parfaite des espèces, et qui forme un abri au nord ; puisque les poiriers, venant toujours plus hauts et donnant leurs fleurs et leurs feuilles plutôt, garantissent les rangs qui sont devant eux à leur midi. D'ailleurs, placés au nord du verger, les plus grands arbres ombragent moins le terrein. Il convient aussi, ne fût-ce que pour le coup-d'œil, qui n'est pas à dédaigner, lorsqu'on peut sans frais l'avoir agréable, de mettre sur la même ligne et les uns auprès des autres, les arbres de la même espèce, puisqu'ils donnent un bois de même grandeur et des fleurs de même saison.

On creuse, un an avant d'y transporter les plants, une fosse carrée de 13 décimètres (3 pieds et demi) d'ouverture et d'un mètre (3 pieds) de profondeur, propre à les recevoir, et qui doit être plus profonde à mesure que la terre est plus argileuse ou plus remplie de pierres. Quand on plante dans

un terrein qui était jadis couvert d'arbres, il faut enlever soigneusement les racines des vieux arbres, et ne point faire, comme *Mezence*, l'union hétérogène du mort et du vivant. Les vieilles racines pourissent et gâtent, par une analogie funeste, les jeunes racines du plant.

Dans les vergers et les cours, la distance entre chaque arbre doit être de 5 à 7 mètres (environ 3 toises), et de 10 à 15 mètres dans les terres labourables. Trop rapprochés, les arbres se nuisent, sont peu aérés, peu échauffés par les rayons du soleil, ombragent trop les herbes et les grains, et se couvrent de mousses, de lichens, de fungus, et d'une écorce épaisse, âpre et raboteuse, qui s'oppose à leur transpiration, et qui, par sa grande porosité, conserve long-tems l'eau des pluies, qui nourrit les mousses et couvre l'arbre de chancres et de plaies funestes.

Les fosses restent ouvertes pendant le printems, l'été et une partie de l'automne. Les météores de chaque saison fertilisent ces fosses, où l'arbre transplanté ensuite, et placé sur quelques

pelles de terreau, ou au moins de terre supérieure à celle du verger, reprend parfaitement et croît bien (1).

J'ai conseillé de planter quelques poiriers : voici un nouvel argument qui vient à l'appui de mon conseil. Il est bon d'avoir dans un verger un tiers ou un quart de ces arbres, qui sont plus endurcis aux gelées et plus féconds que le pommier. Lorsque les pommes manquent, les poires sont une ressource précieuse ; et le poiré est une boisson très-agréable lorsqu'il est encore sucré, ou lorsqu'on l'a mis

(1) Le Cit. *Michel Ebran* * fait part d'un procédé qui lui a réussi dans une plantation de pommiers qu'il fit en 1776 dans un mauvais terrein. Il fit faire des trous de 6 à 7 décimètres de profondeur dans le tuf, et d'un mètre et demi de diamètre. Il remplaça le caillou qui sortit de cette fosse, par de la terre argileuse ; il eut soin de faire placer sous chaque pied de ses entes deux couches de tourbe de gazon de bois, et de les faire motter avec ce terreau jusqu'à 6 décimètres de hauteur. Ces arbres ont bien réussi, et ils étaient toujours beaux, même dix-sept ans après leur plantation, époque de la lettre qu'il écrivait aux rédacteurs de la *Feuille du Cultivateur*.

* Feuille du Cultivateur, 7 Germinal an 3.

en bouteille avec soin. Les gelées, les vents roux, les longues pluies ou les coups de soleil n'ont qu'une durée momentanée ; s'ils règnent au commencement de la floraison, ils auront cessé au milieu ou au moins à la fin. C'est un motif de plus pour avoir des fruits de plusieurs saisons.

Chambray conseille avec beaucoup de raison de planter peu de ceintures d'arbres fruitiers autour des terres labourables. Voici ce qu'il remarque sur cet inconvénient :

« Lorsque les charretiers labourent, » ils ne rencontrent pour l'ordinaire » que trois arbres à chaque bout du » champ dans leur journée ; le pro- » priétaire ne peut leur donner du » monde pour aider à passer ces ar- » bres et renverser la charrue à leur » approche : les hommes destinés à » leur emploi n'auraient pas une oc- » cupation suffisante. Les arbres au » bout des champs sont donc (1) écor- » chés à tous les labours, et finissent

(1) Il fallait dire *écorcés* : *écorcer*, c'est enlever l'écorce ; *écorcher*, c'est enlever le cuir.

» par périr. C'est pourquoi il est bien
» plus convenable de choisir les terres
» graveleuses qu'on possède, pour y
» former des plants dans toute leur
» étendue; parce que, les jours qu'on
» y laboure, on fait accompagner le
» charretier par une ou deux person-
» nes qui renversent la charrue à l'ap-
» proche de l'arbre, et qui la remet-
» tent à sa place quand l'arbre est
» passé. Le charretier laboure de suite
» toutes les rangées d'arbres, après
» quoi il renvoie les hommes qui l'ont
» aidé, et travaille seul dans l'inté-
» rieur des rangées..... Il y a des
» avantages à éloigner les plants à
» 36 pieds (12 mètres) de distance :
» les charretiers, qui trouvent cette
» distance d'un arbre à l'autre, peu-
» vent faire rentrer leurs chevaux
» dans la direction de la ligne qu'ils
» tenaient pour tracer leur sillon, et
» qu'ils n'ont quittée que pour éviter
» le pied de l'arbre et ne pas toucher
» à son tronc; de façon que presque
» tout le terrein se trouvant labouré
» par la charrue, il ne reste à cultiver
» à la houe que la terre du pied de
» l'arbre, que la charrue a laissée

» sans culture en forme de navette,
» dont chaque pointe est tournée vers
» l'arbre précédent et le suivant. Si la
» charrue ne pouvait reprendre ainsi
» la direction de son sillon, après
» avoir tourné sur chaque côté des
» arbres, on serait obligé de laisser à
» chaque rangée d'arbres une planche
» de terre sans la labourer : ce qui
» donnerait un ouvrage immense pour
» mettre une si vaste étendue de ter-
» rein en labour avec la houe four-
» chue. On ne peut donc trop recom-
» mander de mettre une distance suffi-
» sante d'un arbre à un autre, quoique
» bien des propriétaires n'aient point
» cette attention ».

On ne doit planter dans les prés aucuns arbres fruitiers, parce qu'ils ombragent beaucoup, font perdre au foin sa qualité, et parce que la fauchaison amaigrit le terrein et fait dépérir les arbres. Dans les pays où les fruits à pressurer sont chers, on peut cependant faire une ceinture autour du pré : alors on a soin, à la fin de l'automne, de découvrir les racines de chaque arbre, de nétoyer le pied, et de les recouvrir en Ventôse avec

la terre qu'on a ôtée, et à laquelle il est bon de mêler un peu de terreau.

Les terres labourables ne doivent pas être plantées, à moins qu'on ne fasse seulement une ceinture, ainsi que je l'ai dit plus haut. Sous les arbres, le blé vient mal, donne un grain peu nourri et une paille molle. L'avoine seule y prospère, et dans les années sèches les pommiers conservent une fraîcheur salutaire. Les arbres qu'on place dans les terres labourables, doivent être plantés à une profondeur telle que le soc même n'offense pas les racines. Au reste, les terres labourées sont très-favorables aux arbres à cause des engrais intérieurs qu'on y dépose, et de la terre qu'on remue plus souvent, et qui par conséquent conserve plus de mobilité et de porosité. C'est sur-tout dans les terres fortes qu'il est dangereux pour le blé d'être ombragé par les arbres : il y risque plus qu'ailleurs d'être versé par le vent, qui se trouve comprimé, sur-tout sous les pommiers, qui sont plus bas, plus évasés que les poiriers, et dont l'égout des pluies surcharge, en tombant, les épis, qui, dans cette position, sont plus fragiles.

Lorsqu'on transplante les sujets, il faut choisir, peu de tems après les pluies, un tems sain ; car, lorsque la terre est trop mouillée, elle se pétrit dans la fosse et se durcit autour des racines du jeune arbre, qui en souffre beaucoup, tandis que la terre qui s'égrenne se répartit mieux entre les racines, et se tasse convenablement. On enlève le chevelu, qui, en pourissant, s'attacherait aux racines et les gâterait; on épargne les racines le plus qu'il est possible, en ne taillant que celles qui sont offensées, qui sont trop contrefaites, ou qui, en se croisant, nuiraient à l'accroissement des autres. On rafraîchit aussi, légèrement, les branches de la tête qui viennent mal ou qui sont trop tombantes. La taille doit toujours se faire en bec de flûte, en plaçant l'entaille en dessous, afin que l'humidité, en séjournant, ne pourisse et ne creuse point l'endroit taillé.

On ne doit jamais négliger d'orienter les arbres qu'on plante, comme ils l'étaient dans la pépinière d'où ils sont tirés. Pour ne pas s'y tromper, on fait, avant d'arracher le jeune ar-

bre, une légère entaille sur son écorce au midi, qui est le point de l'horizon le plus facile à remarquer à la campagne : on le replante en tournant cette entaille également au midi.

La terre qu'on jette d'abord sur les racines de l'arbre, doit être du terreau, ou la première terre enlevée en creusant la fosse. On agite légèrement l'arbre en le soulevant un peu, afin que la terre se répartisse bien entre les racines, et les garnisse ; on verse ensuite la seconde terre enlevée, qu'on presse un peu sous le pied, et on finit par la dernière terre extraite du fond de la fosse. Dans les champs labourés, on butte la terre au pied de l'arbre, afin de le défendre de la charrue. On suit un procédé contraire dans les vergers : la terre, autour de l'arbre, doit former une espèce d'entonnoir légèrement incliné, afin qu'il puisse profiter des pluies, et qu'il donne moins retraite aux fourmis et aux insectes, qui aiment à se loger dans les petites élévations de terre, où ils sont plus sainement.

Il est prudent, sur-tout lorsqu'on a à craindre les bestiaux, de soutenir

l'arbre par un échalas planté de manière à ne pas offenser les racines, et assez fort pour n'être pas ébranlé par les animaux. On entoure d'une double ronce liée avec de l'osier le jeune arbre de manière à ne pas l'écorcer ni le presser trop; puis on environne la greffe d'un paquet de houx frelon, qui la défend de l'attaque des vaches et du séjour des oiseaux. Dans les pays où le bois est commun et à bon marché, on place le jeune arbre au centre d'un angle formé par trois forts échalas de deux mètres, unis ensemble par trois chevilles vers le haut, et à 4 décimètres au-dessus de la terre. Cette méthode est excellente. Quand l'échalas est de chêne, comme on le fait avec le bois qui n'est propre qu'au chauffage, on le rend à cette destination, quand l'arbre n'a plus besoin de défense : alors cette dépense n'est qu'une avance peu coûteuse. Il faut toujours brûler, c'est-à-dire, durcir au feu le pied des échalas, afin qu'ils ne pourrissent pas en terre, ce qui les ferait manquer promptement, sur-tout dans les terreins humides.

Quelques agronomes veulent qu'on

plante profondément, et qu'on établisse, au-dessous des racines, une couche de jomarins, de genêts ou d'autres végétaux qui tiennent frais le pied de l'arbre. Je crois que ces deux opinions sont erronées : la première, en ce qu'à certaine profondeur l'arbre ne trouve que de la pierre ou de la mauvaise terre qui le fait dépérir et rend le fruit moins savoureux ; la seconde, en ce que les végétaux venant à se corrompre, peuvent gâter les racines, leur communiquer des chancres et les faire pourir.

La transplantation des espaliers est soumise aux mêmes soins.

On ne doit placer en espalier que les pommiers dont les fruits mûrissent difficilement. Les fruits qui viennent en plein vent, sont toujours plus délicats. Les fruits tardifs viennent mieux en espalier, où ils sont moins exposés à être détachés par les vents de l'équinoxe.

Les espèces d'un cru médiocre qu'on a greffées sur le pommier sauvage, doivent être plantées à 10 mètres de distance. Celles d'un cru plus considérable, sur-tout dans un bon terrein,

n'ont pas trop de 13 mètres d'intervalle.

Il y a des poiriers qui couvrent 17 mètres de mur. Il faut planter en conséquence à une distance convenable. Le même espace rapporte beaucoup plus, rempli par un seul arbre, que par plusieurs. Quelques jardiniers ne mettent que 4 mètres d'intervalle entre leurs poiriers : ils ont d'autant plus tort, que presque tous ces arbres croissent annuellement d'à peu près un mètre de chaque côté.

Les arbres que l'on transplante doivent avoir un an de greffe, ou deux tout au plus : il faut les choisir droits, unis, exempts de chancres et de nœuds, jeunes et d'une écorce lisse.

Dans les terreins secs, on plante en Frimaire, et dans les autres il est prudent d'attendre aux premiers jours de Ventôse. Quand les arbres viennent d'être transplantés dans les jardins, on les soutient d'un échalas ou d'un simple piquet, suivant leur élévation, pour empêcher les vents de les ébranler, de les déplacer et d'en briser les racines.

On ne coupe pas leurs branches

pendant la première année : ils n'auraient pas assez de force pour cicatriser leurs plaies.

Le sol le plus favorable aux espaliers est le même que celui qui convient aux vergers : il est légèrement incliné au sud-est ou au sud, à l'abri des vents du nord, protégé par un mur élevé, et bien enduit, afin que le soleil l'échauffe mieux, et que les loirs y trouvent moins d'asyles. Il a pour base une terre douce, légère, friable, un peu marneuse ou sablonneuse, peu humide, et qui ait au moins un mètre de profondeur. Les terres trop vigoureuses ont l'inconvénient de produire des arbres trop forts en bois, d'un mauvais produit, et dont les fruits sont fades ou pierreux. Les terres humides ne donnent que des arbres de peu de durée, les fruits en sont presque sans saveur, et ils n'ont que très-peu d'esprits. Le gravier ou le sable ne nourrissent pas assez les arbres. Les fosses qui doivent recevoir les espaliers, doivent être préparées comme celles des arbres en plein-vent des vergers.

Le même terrein ne convient pas à tous les arbres.

L'italien *Cosmo Trinci* (1) conseille avec raison de mettre dans les terreins les moins gras les poires fondantes, telles que la verte-longue, le doyenné, le beurré gris, l'Angleterre, l'échasserie, la poire d'épine, la bergamotte, etc; dans les terres fortes, les poires cassantes et musquées, comme la poire de gérofle, le martin-sec, etc.; et le bon-chrétien d'hiver, dans un terrein frais et léger.

Il est bon de choisir des espèces du même cru pour garnir le même espalier, ce qui est utile non-seulement pour le coup-d'œil, mais encore pour établir entre chaque arbre une juste proportion.

Voici les principales espèces anglaises distribuées en trois ordres par *Miller*.

1. *Arbres du grand cru.*

Toutes les espèces de pommes-poires.

---

(1) Auteur d'un Traité des Poiriers, fort incorrect, incomplet, et renfermant peu d'observations utiles. Le *Journal économique* de 1757 le fit connaître en France par une assez mauvaise traduction.

Le pepin de Kent.
Le pepin de Hollande.
La reinette monstrueuse.
La roussette royale.
La roussette de Wheeler.
La roussette de Pile.
La non-pareille.
La pomme-violette.

2. *Arbres du cru médiocre.*

La pomme de Margaret.
La reinette d'or.
Le pepin aromatique.
La pomme brodée.
La reinette grise.
La reinette blanche.
Le codlin.

3. *Arbres du petit cru.*

La pomme de coing.
La pomme transparente.
Le pepin d'or.
La pomme d'api.
Le fenouillet, ou pomme d'anis.

Il ne faut pas oublier de placer entre les jeunes arbres et les échalas qui leur servent d'appui, un peu de foin ou de

mousse que l'on assujettit avec une écorce d'ormeau, de manière à laisser à l'arbre assez de liberté pour croître sans être comprimé par le lien, qui y ferait venir des chancres, ou qui du moins interromprait la circulation de la sève.

Quand les gelées sont arrivées, et qu'on a sujet de craindre qu'elles ne soient très-fortes, sur-tout quand la terre est humide et que les jeunes arbres n'ont qu'un an de transplantation, on amoncèle autour de leur pied, de manière à l'abriter ainsi que leurs racines, des terres, des pailles, ou quelques débris d'argiles ou de chaux provenants des démoltions.

Chapitre IX.

Culture et Entretien des Fruitiers.

Les arbres fruitiers, pour produire de bons fruits, ont besoin d'être serfouis, nétoyés des mousses, et alimentés par des engrais.

La charrée, la marne, le terreau sur-tout, le fumier de vache dans les terreins secs et sablonneux, celui de cheval dans les terres fortes, froides et visqueuses, celui de porc et de poules, sont de tous les fumiers ceux qui sont le plus recherchés. Dès le mois de Brumaire, on doit découvrir, à un demi-mètre de rayon, les racines des arbres qui sont dans les pâturages; on a soin de ne pas endommager l'écorce des racines; les nitres de l'hiver, les météores de cette saison fertilisent l'arbre; à la fin de Ventôse, on emploie le fumier, et on recouvre avec la terre retirée en Brumaire. Cette

opération empêche le pied des arbres de se garnir de plantes parasites, et rend l'arbre beaucoup plus fécond. Lors même qu'on n'emploierait pas le fumier, il serait bon de déchausser les arbres.

Les arbres sont sujets à se couvrir d'une écorce raccornie et crevassée qui les empêche de transpirer, qui, s'imprégnant des eaux pluviales, se pourit, fait naître des ulcères, et qui d'ailleurs sert d'asyle aux insectes. On détache ces vieilles dépouilles, en couvrant, en Germinal, le tronc du sujet avec un enduit dans lequel on fait entrer deux tiers d'argile, un demi-tiers de chaux éteinte et un demi-tiers de bouse de vache. Cet enduit se durcit d'abord, adhère à l'écorce, la détache et finit par tomber avec elle. On parvient encore au même but, en choisissant un jour pluvieux en Ventôse pour détacher les vieilles écorces avec une grosse râpe, dont on se sert avec précaution, car il serait dangereux pour l'arbre qu'on endommageât son écorce vive. Un tems pluvieux est préférable pour cette opération, parce que l'humidité attendrit beaucoup ces

vieilles écorces et les fait tomber plus facilement.

Le bois sec doit être enlevé un peu avant la chute des feuilles : à cette époque, on peut encore le discerner, et on ne court pas le risque de faire tomber les fleurs ou les fruits. On se sert de la serpe ou de la scie, et on pare avec la serpette, afin que l'écorce puisse recouvrir, ou au moins pour que la pluie ne creuse pas.

C'est sur-tout dans les terreins humides que les arbres sont exposés à se couvrir de mousses et de lichens. Ces plantes parasites sont d'autant plus funestes aux arbres fruitiers, qu'elles se nourrissent aux dépens de leur sève, qu'elles les empêchent de transpirer, qu'elles y fixent l'humidité qui pourit les écorces, qu'elles servent d'asyle aux insectes, et que la gelée et les verglas s'y attachent. Un lait de chaux éteinte les enlève facilement; la râpe les emporte aussi; on peut également les brûler avec de la paille; ou, lorsque l'écorce est tendre, il suffit de se servir d'une grosse brosse. Il n'en est pas de même du gui, qu'il faut extirper avec la serpette, en recouvrant

la plaie avec le baume de Saint-Fiacre.

On a prétendu (1) que les pommiers plantés dans les cimetières étaient plus productifs que ceux des vergers, « parce que le papillon s'attache peu » aux arbres plantés dans les lieux » méphytiques » ; d'où l'auteur conclut qu'il serait bon de faire des fumigations avec de mauvaises herbes vers la fin de la floraison, afin d'enivrer et de faire mourir les jeunes chenilles. Les fumigations sont en effet fort bonnes ; mais la fécondité des arbres plantés dans les cimetières ne vient que de ce que les églises leur offrent un abri, qu'ils sont presque par-tout enclos de fortes haies, et que les vents roux y soufflent par conséquent avec moins d'impétuosité. Au reste, on sait que le plus grand nombre des cimetières n'est pas plus fécond que les autres vergers.

Les plaies des arbres, ainsi que les

---

(1) Observations insérées dans la *Bibliothèque physico-économique*, t. II de 1788 ; et signées *M. S. D. du M.*, curé d'Aumeville, diocèse de Coutances.

remèdes qui leur conviennent, ressemblent beaucoup aux mêmes accidens qui surviennent aux animaux : pour guérir les arbres blessés, il faut enlever proprement à la serpette le bois mort jusqu'au vif, afin de faciliter la cicatrisation que fait l'écorce en recouvrant. Les engorgemens de sève, lorsqu'elle se fait passage à travers le parenchyme des écorces pour s'épancher au-dehors, se dissipent en ouvrant un cautère qu'il faut dessécher à propos, pour ne pas trop affaiblir l'arbre. On couvre les plaies des arbres en appliquant un peu de terre visqueuse et de mousse, que l'on affermit par un cordon de chanvre.

Pendant la floraison, lorsque les vents glacés soufflent sur les arbres, et menacent les fleurs d'une destruction assurée, quelques personnes élèvent avec succès des monticules d'herbes sèches, de bruyères, de mottes de gazon, de vieux foins et de fumiers à demi-pouris ; elles y mettent le feu de manière que le vent puisse porter cette fumée épaisse sur les arbres fleuris, où elle entretient une légère humidité et une chaleur modérée qui

empêchent le vent de disperser les étamines des fleurs, et le froid d'en resserrer les ovaires, d'en glacer les stygmates et les pétales.

La propreté exigerait que l'on élaguât les branches tombantes, si le salut de l'arbre ne l'exigeait pas. Les bestiaux atteignent ces branches, surtout lorsqu'elles sont chargées de fruits; et en les attirant, ils brisent quelquefois la moitié d'un arbre d'excellent rapport, et occasionnent par là un grand dommage.

CHAPITRE X.

Taille des Arbres fruitiers.

Ce fut sous le règne de *Louis XIV* que l'art des jardins fut, par *le Nôtre* et *La Quintinie*, porté à un haut degré de splendeur : le dernier, sur-tout, publia un excellent ouvrage sur son art, et ce n'est pas la moindre obligation que son pays lui dut. Il porta peut-être trop loin la recherche et la parure ; mais il perfectionna toutes les parties du jardinage, depuis le légumier jusqu'aux espaliers. Les habitans du village de Montreuil ont fait faire un plus grand pas à cette branche précieuse et agréable de l'agriculture.

La première taille du pommier et du poirier se fait en Ventôse. C'est à la même époque qu'on ravale sur jeune bois les arbres qu'on veut rajeunir.

La taille a pour objet de rendre les

arbres plus réguliers dans leurs branches, et plus féconds en beaux fruits.

On commence par nétoyer l'arbre de ses chicots, de son bois mort et de ses onglets, de façon que la sève puisse cicatriser la plaie. On taille d'abord le bas de l'arbre, en s'élevant graduellement; on espace les branches avec égalité, pour ne pas laisser de vide; on palisse à mesure, en attachant la branche au treillage avec de l'osier fin. Comme la taille se fait à l'époque où l'on distingue facilement les bourgeons à fruit de ceux qui ne doivent donner que des feuilles, on ne conserve des premiers que la quantité suffisante. Il faut tailler court les branches à fruit, c'est-à-dire depuis trois yeux jusqu'à huit, suivant la force des branches: quand on taille trop court, on n'obtient que des gourmands; quand on ne taille pas assez, on épuise l'arbre, on n'en tire par la suite que des branches chiffonnes. Si on taille sur une trop grande quantité de branches, on manque de place pour les distribuer au palissage.

La méthode d'enlever les gourmands est vicieuse; elle dérange l'économie de l'arbre, qui dépérit et ne jette plus

que des branches fluettes. *Schabol* (1) prescrit de laisser pousser les gourmands jusqu'à la fin de Messidor, en les palissant le mieux qu'il est possible, et de les rabattre, à cette époque, à deux, trois ou quatre yeux, ou au bourgeon latéral le plus bas. « Voici,
» dit-il, quel est l'effet de ce ravale-
» ment : leurs yeux s'ouvrent par en
» bas, et il en naît plusieurs bran-
» ches fructueuses appelées *crochets*,
» dont les yeux ont le tems de se
» former pour faire produire, l'année
» suivante, à chaque branche ainsi ar-
» rêtée, une grande quantité de fruits.
» On taille ces branches au printems
» suivant, à un, deux ou trois yeux ».
On ne doit donc supprimer les gourmands que lorsqu'ils sont mal placés, ou qu'ils absorberaient trop de sève, ou que l'arbre est vieux et faible. Il y a d'ailleurs des gourmands qu'il importe d'autant plus de ménager, qu'ils peuvent servir à garnir un espalier vide et nu.

Les pommiers et les poiriers offrent

(1) *Pratique du Jardinage*, tome I.

cinq espèces de branches : 1°. les gourmands et les faux-bois ; 2°. les branches à bois qui proviennent des yeux des branches taillées annuellement ; 3°. les lambourdes qui sortent par-tout, même du tronc ; 4°. les brindilles qui croissent sur les lambourdes ; 5°. et les chiffonnes ou branches folles.

On ne conserve ordinairement dans la taille que les branches latérales ; on coupe toujours en bec de flûte et à peu de distance d'un œil. On doit enlever les pousses avec ménagement, et ne pas continuellement dépouiller un arbre de tous ses jets.

On casse seulement les lambourdes par le bout, et l'année suivante, ou même en automne, on les taille à un ou deux yeux.

Les brindilles ne donnent de fruit qu'à la troisième année : précieuses dans les jeunes arbres, on doit les enlever sur les vieux, afin d'obtenir des pousses plus vigoureuses ou des gourmands qu'on taille long pour supprimer la grosse branche la plus voisine, ce qui fournit un moyen facile de rajeunir par degrés les arbres devenus vieux.

Quand on a fini de tailler les arbres, qu'on a jugé de leur effet en les regardant de loin, et qu'on y a mis la dernière main, il est à propos de les serfouir, d'enlever les gourmands qui poussent au pied, de nétoyer la tige de ses vieilles écorces, et de remédier aux plaies.

Schabol remarque que des gourmands courbés au commencement de Thermidor s'étaient couverts d'yeux propres à donner des lambourdes, et qui produisirent beaucoup de fruits; ce qui l'amena à proposer la méthode des courbures, si utile dans plusieurs circonstances.

Quand une branche est trop vigoureuse, on peut la navrer, c'est-à-dire lui faire une entaille à mi-bois, que l'on recouvre d'onguent de S. Fiacre, ce qui ralentit le cours de la sève. Il suffit quelquefois de tordre un peu la branche parasite pour la mettre à fruit, de pincer le jet, ou même de le casser en Messidor, quand il menace d'absorber trop de sève.

Si les arbres ne donnent pas de fruit, il est quelquefois bon de les déchausser pour leur donner de bonne terre,

où de leur enlever quelques racines lorsqu'ils sont trop vifs.

En Prairial, on ébourgeonne les arbres; c'est un moyen excellent pour prévenir une pousse embarrassée de branches jetées dans un mauvais ordre : il consiste à pincer et à enlever proprement avec les doigts les bourgeons mal placés.

On palisse les arbres à deux époques, en hiver et en été. Le pommier et le poirier sur-tout ne sauraient être trop rapprochés du mur : leurs fruits en sont plus beaux et mûrissent mieux. De toutes les ligatures celle qui est préférable est la loque, que l'on fixe au mur avec un clou : elle est plus forte que le jonc, et elle ne comprime pas les branches comme l'osier.

CHAPITRE XI.

Destruction des insectes qui attaquent le Pommier et le Poirier.

Tout est ici-bas le prix du travail, et le plus assidu est toujours le plus fructueux. Les engrais, la culture, la fécondité du terrein, ne suffisent pas pour obtenir les récoltes. Le domaine de la nature appartient à plusieurs espèces de commensaux. La force a triomphé de la faiblesse; la prévoyance a vaincu l'impéritie, l'assiduité a dû l'emporter sur les efforts passagers, et l'adresse sur la force même. Une foule d'animaux, des légions voraces d'oiseaux et d'insectes ont disputé à l'homme les fruits de son travail et les dons de la nature. Comme le premier de nos soins est celui de la conservation, nous avons veillé à main armée pour défendre nos jours et protéger la subsistance qui les soutient.

L'homme a donc dû proscrire les animaux qui, par leurs ravages et leur voracité, l'exposaient à périr de faim auprès des fruits que son travail avait conquis et que son industrie avait perfectionnés.

Il faut que cette proscription soit faite avec discernement et exécutée avec circonspection. On a cru avec trop de légèreté que les corneilles, les moineaux et quelques autres espèces étaient des ennemis auxquels il fallait livrer une guerre impitoyable. Cependant la corneille détruit par milliers les hannetons au printems, et dans l'automne nous débarrasse des vers; le moineau, qui ne peut manger le blé que pendant quelques jours de l'année, quand les granges sont bien closes comme elles doivent l'être, le moineau fait la guerre aux cousins et à beaucoup d'insectes; le pinson et le chardonneret vont les chercher jusque sous l'écorce des arbres et dans les replis des bourgeons.

Ah! que l'insecte qui n'est pas nuisible, que l'animal qui n'est pas notre ennemi, soient au moins épargnés. Destructeur infatigable, que l'homme

n'appartienne plus au genre humain seulement par le titre. La couleuvre, l'orvert, le crapaud, les grenouilles ne doivent pas exciter notre ressentiment : les objets de leur recherche et de leur appétit ne sont pas pour nous des sujets de spéculation. Vivons en paix avec eux.

Mais il faut poursuivre sans relâche les limaçons, les limaces, les tigres (1), les taupes, les fourmis, les loches, les pucerons, les chenilles, les mans, les hannetons, la courtilière ou taupe-grillon, les loirs, les mulots, les rats, les souris et les musaraignes.

On appelle *phalène d'automne* un papillon qui place ses œufs dans les boutons du pommier et du poirier. Ses œufs éclosent au printems vers l'époque de la floraison, à laquelle elles occasionnent un grand dommage. Cette chenille se change en chrysalide : quand elle est prête à subir cette métamorphose, elle descend au pied de l'arbre pour se cacher dans la terre. Il faut alors serfouir le pied des arbres, pour

---

(1) Espèce de petite punaise.

extirper cette chrysalide, qui ne manquerait pas de se multiplier.

Le plus sûr de tous les moyens de destruction employés contre la chenille est l'échenillement. A la fin de l'hiver, on s'arme de l'échenilloir ou de grands ciseaux avec lesquels on coupe les bourses dans lesquelles les chenilles sont encore enfermées : ces bourses doivent être brûlées aussi-tôt.

La *Feuille du Cultivateur* (1) de 1792 propose, pour la destruction des chenilles, un procédé employé avec avantage par la municipalité de Montpellier. Il consiste à piler de la chelidoine, qu'on connaît presque partout sous le nom d'*éclaire* (2), avec de la lie d'huile, de manière qu'elle soit assez liquide pour pouvoir en asperger les paquets de chenilles qui s'attachent aux arbres, et qu'on surprend rassemblées tous les matins à la pointe du jour.

La fumée suffit quelquefois pour faire tomber les chenilles. Il faut alors

---

(1) Lettre de *Bergeron de Sersins*, datée de Montpellier, le 13 Avril 1792.

(2) *Chelidonium majus* de *Linné*.

brûler sous les arbres qui en sont attaqués, de la paille mouillée, de mauvais foin ou des herbes desséchées. On les écrase à mesure qu'elles tombent. L'odeur du soufre brûlé a la même propriété : on promène un réchaud plein de feu, sur lequel on jette de tems en tems du soufre en poudre. Son odeur forte tue les chenilles, sans endommager les feuilles, quand on le tient à une distance raisonnable. Ce procédé n'est pas coûteux (1).

Les chenilles ravagèrent en 1761 presque tous les pommiers du ci-devant Anjou. Le malheur rend industrieux. Le spectacle du mal porta à l'observation : on s'aperçut, au commencement de l'été, que les chenilles réunissaient sur les grosses branches des pommiers des amas de leurs coques, en les protégeant par des toiles. Ces insectes se métamorphosent alors en chrysalides. Il ne faut point perdre de tems pour les détruire, en jetant ces paquets au feu. Cette opération, qui exige beaucoup d'attention, mais qui n'est pas coûteuse, doit se faire au

---

(1) *Journal économique*, Sept. 1761.

commencement de Messidor (1) ; on l'appelle *écoconnement*, et, après l'échenillement, c'est le procédé le plus sûr comme le plus facile.

L'eau dans laquelle on a fait fondre du savon commun, tue les chenilles, quand on a soin d'en asperger les arbres (2).

Un des ennemis les plus redoutables, sur-tout pour le poirier, c'est le tigre. Dès le mois de Germinal, des nuées de ces insectes se jettent sur les poiriers, dont les feuilles tendres excitent leur voracité. Pour les détruire, il faut, avant qu'ils soient éclos, les attaquer sur les branches des arbres, sur lesquels on seringue de l'eau bouillante qui brûle les œufs et tous les insectes qui ont pendant l'hiver cherché un asile dans les crevasses de l'écorce. L'eau bouillante injectée en petite quantité, avant que les boutons aient développé leurs feuilles, n'en-

(1) *Moyen de détruire les chenilles des pommiers*, par la Société royale d'Agriculture du bureau d'Angers. *Journal économ.* Octob. 1766, pag. 452.

(2) *Journal économ.* Juillet 1760.

dommage pas les arbres. Il ne faut pas négliger de tremper dans l'eau froide pour la rafraîchir, aussi-tôt qu'elle est vide, la seringue qui ne pourrait plus prendre d'eau, si l'air y était trop raréfié par la chaleur (1).

L'*Albert moderne* (2) conseille de semer des graines de chanvre au pied des arbres, pour en écarter les chenilles, que son odeur fait périr. Ce moyen, qui peut servir quelquefois, est presque toujours insuffisant.

Le même ouvrage propose d'asperger, à plusieurs reprises, les arbres attaqués par les chenilles, avec de l'eau dans laquelle on a fait infuser, pendant une nuit, du genêt haché.

On peut encore écarter les chenilles qui sont à terre, et les empêcher de monter sur les arbres. On entoure le pied de l'arbre qu'on veut préserver, avec une petite corde de coton dans le duvet duquel la chenille s'embarrasse, ou plutôt avec une cordelette de crin dont les pointes blessent la chenille, qui ne peut alors la franchir.

---

(1) *Journal économique*, Avril 1764.
(2) Tome I, pag. 138.

On trouve, entr'autres procédés, dans la *Bibliothèque physico-économique* de 1788 (1), un moyen efficace pour empêcher les chenilles de gravir les arbres : c'est d'en entourer le pied avec un cordon enduit de graisse, sur laquelle la chenille s'attache et périt.

J'ai moi-même essayé avec avantage l'infusion de suie employée par aspersion, et ce procédé très-facile m'a réussi.

On trouve dans le *Calendrier intéressant* de 1772 (2) divers procédés pour la destruction des chenilles et des fourmis, qu'on peut écarter des arbres par les cordelettes que je viens d'indiquer, ou en répandant au pied de l'arbre, de la suie, ou de la sciure de bois. Il conseille aussi, pour tuer les chenilles, l'aspersion avec de l'eau dans laquelle on a fait infuser du tabac.

Les fourmis occasionnent aussi de grands ravages. Quant à la grosse espèce, on peut la brûler avec l'eau bouillante, ainsi que les fourmilières

---

(1) Tome II, pag. 132.

(2) Ou *Almanach physico-économique*, par M. S. D. p. 42 et 43.

de la petite espèce, quand elles sont loin des arbres.

Michel Ebran (1) assure avoir détruit dans un seul jour plus de deux cents fourmilières, en levant avec la bêche la butte qui les renfermait, en y mettant aussi-tôt de la chaux vive, sur laquelle il versait en même tems de l'eau.

On peut aussi attirer les fourmis dans des vases d'eau, au moyen d'un peu de miel. On les brûle ensuite avec de l'eau chaude, quand elles ne sont pas noyées.

Les pucerons, que leur couleur et leur petitesse rendent presque toujours imperceptibles, sont difficiles à trouver sur les jeunes arbres, où on les écrase avec le doigt, en ménageant la feuille, ou en y jetant de la terre sèche pulvérisée, une décoction de tabac ou de coloquinte, ou bien de la tannée délayée dans l'eau. Au reste, le puceron cause fort peu de ravage sur les grands arbres de nos vergers.

---

(1) Lettre datée de Caudebec, le 22 Ventôse an 3. *Feuille du Cultiv.* n°. 20, an 3.

On extermine facilement le hanneton, en secouant les arbres, sous lesquels on étend des draps; on l'écrase ensuite.

Le man ou ver-blanc, ou guillot, ou ver à fraisier (parce qu'il est très-friand de la racine de cette plante), et qui est la larve du hanneton, est assez difficile à atteindre. Le fumier de cochon mis au pied des arbres le tue ou l'écarte; on peut aussi le trouver en serfouissant. On trouve dans un petit ouvrage estimable (1) le procédé suivant, qui est fort bon, mais peu praticable. « Il consiste à planter des plantes délicates, comme des laitues et des chicorées, entre toutes les plantations de fraisiers, de cardons, de choux, etc. Ces plantes tendres les attirent ordinairement de préférence; et comme elles fanent aussi-tôt, elles indiquent au cultivateur surveillant que sa prise est assurée. Chaque man ainsi déterré et tué sauve plusieurs plantes voisines d'une mort presque

---

(1) Le *Jardinier prévoyant*, almanach pour 1772, pag. 112.

certaine (1) ». Ces mans ainsi détruits sont autant de hannetons de moins qui, au printems suivant, auraient ravagé les arbres.

Marigny conseille d'empoisonner les courtilières avec l'huile de navette. On jette dans leurs trous de l'eau qui les chasse, on les tue quand elles paraissent; sinon l'huile les fait périr. On peut encore les détruire, en les guettant le matin lorsqu'elles fouillent; alors on les enlève comme la taupe, et on les écrase.

Tout le monde connaît le piège à taupe et le buhot, qui, placés dans les canaux souterrains que parcourt cet animal, le prennent vivant ou le tuent. D'ailleurs, la taupe n'est bien dangereuse que pour les pépinières. Les jardins et les terres qu'elle bouleverse, ne sont pas de notre ressort. Au reste, on peut consulter, pour attaquer la taupe avec succès, un bon ouvrage

---

(1) L'auteur ajoute qu'on peut conserver les plantes attaquées par les mans, en enlevant à la serpette leur morsure, qui est très-corrosive.

qui parut il y a six ans, sous le titre de l'*Art du Taupier* (1).

On prend les limaçons et les limaces le matin et le soir, sur-tout après la pluie; puis on les écrase. On peut encore les détruire en plaçant au pied des arbres les laitues montées, les mauvais légumes, les concombres avortés: un pot incliné dessus leur présente un abri où ces insectes se retirent, pour se nourrir commodément de l'appât qu'on leur présente. Ils sont alors plus aisés à surprendre et à exterminer.

Le perce-oreille se cache ordinairement dans les vieilles écorces des arbres, lorsqu'on a la négligence de ne pas les détacher. On le trouve aussi dans les murs qui soutiennent les espaliers, et dans les poupées des greffes, quand elles ne sont pas enduites. C'est donc là qu'il faut le chercher pour l'écraser. On peut aussi l'attirer, en jetant au pied des arbres ou en y suspendant des ergots de mouton ou de bœuf, où il se niche.

(1) D'après les procédés du Cit. *Aurignac*, par le Cit. *Dralet* : inséré d'abord dans la *Feuille du Cultivateur*, puis imprimé séparément par *A. J. Marchant*, *etc.*

La guêpe, le frelon se prennent assez facilement dans les bouteilles au fond desquelles on met un peu de miel ou des débris de fruits mûrs.

CHAPITRE XII.

Récolte des Fruits.

DANS une ferme bien ordonnée, le propriétaire a plusieurs enclos, de manière qu'il ne laisse pas les bestiaux dans le verger, lorsque les fruits approchent de leur maturité. Les vers qui s'introduisent dans la pulpe des fruits, et qui leur procurent une maturité factice; les vents qui deviennent fréquens aux approches de l'équinoxe d'automne; la sécheresse qui a souvent lieu à cette époque, font tomber les fruits en abondance. Les bestiaux en sont très-friands; ils les mangent; et, prenant goût à cet aliment savoureux, ils font des tentatives pour les atteindre aux arbres, qu'ils attaquent alors avec avidité, et dont ils brisent souvent les branches horizontales qui, surchargées, pendent quelquefois très-bas. On doit donc écarter

les bestiaux du verger jusqu'après la récolte des fruits. On n'est plus obligé que de cueillir le matin ce qui est tombé pendant la nuit, et dont les volailles ne manqueraient pas de s'emparer. On appelle *quis* ces fruits qui tombent d'eux-mêmes avant la récolte, et qu'on commence à cueillir dans les premiers jours de Fructidor, si l'année est précoce et la saison chaude, et quinze jours plus tard dans le cas contraire. Ces fruits, la plupart véreux ou meurtris, de saisons et de maturité diverses, de qualités peu faciles à combiner, font un cidre clair et faible qui n'est bon à boire que dans les premiers mois du pressurage.

Lorsqu'on a eu soin d'écarter les bestiaux, on attend sans inconvénient une maturité parfaite et un beau tems pour cueillir les fruits. On reconnaît cette maturité à leur belle couleur, à leur odeur agréable, à leur chute spontanée dans un tems calme et à la noirceur de leurs pepins.

La meilleure méthode de récolter les fruits qu'on destine à la fruiterie, et qui doivent être conservés pour la table, est de les détacher à la main,

une à une. On évite soigneusement de les meurtrir, de casser leur queue et de les enfermer humides. Ils doivent être placés, à l'abri de la gelée et de l'humidité, dans un lieu où l'air ne pénètre que le moins possible, sur des planches varlopées, unies et sèches. Quelques personnes pensent que les fruits se conservent moins bien sur la paille et y contractent une saveur désagréable. Il est à propos de les isoler, de placer le pédicule en haut; et, lorsque les grandes gelées menacent de pénétrer dans les appartemens, on étend du gluis sur les fruits, et on le couvre de draps un peu mouillés qui, en se durcissant, opposent à la gelée un rempart presque impénétrable. On renouvelle ces draps de tems en tems; au dégel on les retire, et trois jours après on enlève toute la paille; on visite les fruits; on ôte ceux qui ne sont plus sains. Si le dégel a introduit de l'humidité dans la fruiterie, ce qui ne manque pas d'arriver quand la gelée a été forte et durable, il est prudent de retirer tous les fruits avec soin, en évitant de les meurtrir; on les expose au grand air ou à une chaleur vive,

dont la température soit différente de celle qui est habituelle à la fruiterie. On y place des réchauds pleins d'un feu de charbon de cheminée, afin de sécher promptement les murs, et surtout les planches; le lendemain, quand ils sont bien refroidis, on replace les fruits comme auparavant. Ces précautions, toutes minutieuses qu'elles paraissent, sont indispensables pour la conservation, la pureté, la bonté et l'éclat des fruits.

Quant à ceux qui sont destinés au pressoir, il faut également choisir un tems sec et un beau soleil. Lorsqu'ils sont bien mûrs, un homme monte sur l'arbre, le secoue avec précaution, en fait tomber ainsi les fruits sans effort, et meurtrit beaucoup moins l'arbre et sa récolte que par le moyen de la gaule, qui écorce les branches, brise les bourgeons et fatigue les arbres. On n'emploie les gaules, et cela avec circonspection, que pour les fruits que la secousse n'a pu détacher, et qui se trouvent souvent au haut de branches élastiques. La Société économique de Dublin recommande de suspendre, au-dessus de nattes de paille,

des couvertures qui recevraient les fruits et les empêcheraient de se meurtrir. Quand on a le tems et assez de bras, on étend les fruits au soleil pendant quelques jours; et quand ils sont bien secs, nétoyés de feuilles et d'herbes, et séparés de ceux qui sont meurtris ou pouris, on les porte au grenier. Si le tems était pluvieux ou menaçait de le devenir, on n'exposerait point long-tems le fruit au soleil, parce que la pluie lui ôte sa qualité et le dispose à pourir.

La méthode de faire suer les fruits pendant dix à trente jours a beaucoup d'inconvéniens, quand ils sont humides; elle est d'ailleurs presque inutile quand ils sont bien mûrs. Ils pouriraient au grenier : il est préférable de les pressurer aussi-tôt.

Il ne faut pas mêler les fruits de différentes saisons, ni confondre les espèces sans discernement. Les fruits de plusieurs saisons font ce qu'on appelle *un cidre à deux trains*, c'est-à-dire, d'un goût douteux, d'une saveur désagréable, toujours trop vert ou trop passé, et d'un usage malsain : les pommes précoces sont pouries ou molles,

lorsque les tardives ne sont encore que vertes.

Comme les fruits tardifs ne sont mûrs qu'aux approches de Frimaire, ou même de Nivôse, et que les gelées fortes ont quelquefois lieu avant cette époque, il convient de faire recueillir d'avance des feuilles sèches, dont on abrite le fruit dans le grenier, pour le garantir du froid. Les pommes gelées perdent presque toute leur qualité. Si la violence de la gelée augmente, on jette de la paille et du foin par-dessus les feuilles; et si l'on craint encore, on a recours aux draps mouillés. Il ne faut découvrir, comme dans la fruiterie, que quelques jours après le dégel et par degrés, car en tout les transitions brusques sont funestes.

Quant aux fruits à manger, on doit les cueillir quand leur couleur et surtout leur chute spontanée annonce leur maturité. On récolte les fruits d'hiver aussi-tôt que la sève a suspendu sa marche, et avant les gelées, qui leur feraient un grand tort.

Fin de la première partie.

AVIS AUX CULTIVATEURS.

NOTRE intention étant de terminer la seconde partie de cet ouvrage par un Catalogue des Livres d'Agriculture les plus estimés, et des meilleures éditions, que l'on peut se procurer chez un seul Libraire, nous avons cru que, pour compléter le tableau des objets du même genre qu'on peut tirer de Paris avec une confiance entière, il ne serait pas désagréable au public qu'on lui indiquât une Maison de Commerce de Graines, d'Arbres, de Fleurs, etc. dans laquelle les connaissances théoriques et pratiques en Agriculture se trouvent réunies à la plus grande exactitude, au zèle, à la probité et à la délicatesse.

MM. TOLLARD *Frères*, *Marchands Grainiers-Pépiniéristes à Paris*, *au bas du Pont-Neuf*, *à l'entrée de la*

rue de la Monnaie, carrefour des Trois-Maries, n°. 2, tiennent magasin de toutes sortes de graines potagères, comme choux, choux-fleurs, salades, racines légumières, ognons, cardons, artichaux, et autres graines de toutes espèces. Ils fournissent aussi des graines de toutes les fleurs et des graines d'arbres; les graines de fourrage et de grande culture; les ognons de fleurs, jacinthes, renoncules, anémones, tulipes de toutes couleurs.

Ils tiennent les plantes, arbres et arbrisseaux de toutes espèces; les arbres fruitiers de toutes sortes; enfin ils peuvent fournir des collections complètes, soit en graines légumières, en graines pour les jardins d'amateurs, soit en plantes et en arbres les plus rares.

Ils font des envois dans tous les pays, choisissent et indiquent les graines, ou les plantes, ou les arbres appropriés à chaque climat, etc. etc.



AVIS.

Les *errata* seront placés à la fin de la seconde Partie.





